

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

2023г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО ПСОП
_____Л. И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Танкова Татьяна Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар: входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: Приготовление блюд из овощей и грибов

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
	У. 2	охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
	У. 3	нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
	У. 4	обрабатывать различными методами овощи и грибы;
	У.5	выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
Знать		
	З. 1	ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
	З. 2	правила их безопасного использования
	З. 3	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
	З. 4	правила хранения овощей и грибов;
	З.5	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	З.6	правила проведения бракеража;
	З.7	способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
	З. 8	температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
	З.9	технику обработки овощей, грибов, пряностей;
	З.10	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
Практический опыт		
	П.1	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей 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 грибов, 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.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её 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 и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 192 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 14 часов

Всего занятий 58 часов:

Теоретического обучения 22 часов;

Лабораторные занятия 36 часов;

Практика 120 часов;

учебная практика 30 часов;

производственная практика 90 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия 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.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	29	11	14		6		12	-
ПК 2.	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	43	11	22		8		18	-
	Учебная практика	30							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	90							90
	Всего:	192	22	36		14		30	90

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	72	-	-	-	72
учебная нагрузка обучающегося (всего)	58	-	-	-	58
в том числе:					
теоретического обучения	22	-	-	-	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	36	-	-	-	36
учебная практика	30	-	-	-	30
производственная практика	90	-	-	-	90
Самостоятельная работа обучающегося	14	-	-	-	14

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.								
МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.				34				
	Содержание учебного материала			4				
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов. Значение овощей в питании человека, классификация овощей и грибов.	1	Значение овощей в питании человека, классификация овощей и грибов. Пищевая ценность, ассортимент, характеристика и требования к качеству	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1	У.1 У.2 У.3 З.1	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	2	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1	У.1 У.2 У.3 З.1	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	3	Практическое занятие № 1 Заполнить таблицу «Классификация овощей»	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1	У.1 У.2 У.3 З.1	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	+
	4	Практическое занятие № 2 Определение качеств исходного сырья (овощей) органолептическим способом.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1	У.1 У.2 У.3 З.1	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	+
Тема 1.2. Технологическое оборудование для обработки сырья и подготовки полуфабрикатов	Содержание учебного материала			4				
	5	Картофелечистка, устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
6	Овощерезка для сырых и варёных овощей. Принцип действия, правила безопасной работы.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный.	1				1	

	7	Практическое занятие № 3 Заполнение технологических карт	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	+
	8	Практическое занятие № 4 Решение производственных задач	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	+
Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.	Содержание учебного материала			2				
	9	Первичная обработка клубнеплодов: картофеля. Требование к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	10	Нарезка, кулинарное использование, требование к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
Тема 1.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.	Содержание учебного материала			4				
	11	Первичная обработка корнеплодов: морковь, свёкла, репа. Требование к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	12	Нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	13	Самостоятельная работа №1 Проработка опорного конспекта. Дополнить таблицу по нарезке овощей.		1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	14	Самостоятельная работа №2 Проработка опорного конспекта. Дополнить таблицу		1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	

		по использованию полуфабрикатов из овощей.						
Тема 1.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно – шпинатных овощей и зелени, плодовых овощей и грибов.	Содержание учебного материала		20					
	15	Первичная обработка капустных, луковых, салатно – шпинатных овощей и зелени, плодовых овощей и грибов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	16	Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	17	Нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	18	Нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	19	Первичная обработка грибов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	20	Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
	21,22, 23,24	Лабораторное занятие № 1 Нарезка овощей различными способами. Обработать овощи ручным способом, нарезать картофель и морковь: простыми формами нарезки, охлаждать и замораживать очищенные овощи.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3 ПК.01	1	+
	25,26, 27,28	Лабораторное занятие № 2 Нарезка овощей различными	Учебное занятие применения знаний,	4	У.5 У.6	Ок.1 ОК.2	1	+

	способами. Обработать овощи ручным способом, нарезать картофель и морковь: сложными формами нарезки, охлаждать и замораживать очищенные овощи.	навыков и умений. Практический		У.7	ОК.3 ПК.01		
29	Самостоятельная работа №3 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить технологическую карту.		1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
30	Самостоятельная работа №4 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить технологическую карту.		1	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3	1	
31,32 33,34	Лабораторное занятие № 3 Нарезка овощей различными способами. Обработать овощи ручным способом, нарезать капусту простыми формами нарезки.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, самостоятельная работа	4	У.5 У.6 У.7	Ок.1 ОК.2 ОК.3 ПК.1	1	+

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.

Подготовка презентации, реферата, конспекта по теме «Обработка солено-квашенных, сушёных и замороженных овощей».
Решение задач на определение количества отходов при обработке овощей и грибов.

Учебная практика

Подготовка сырья к производству.
Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов.
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.
Нарезка, кулинарное использование.
Оценка качества обработанных овощей и грибов.
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.
Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов

20

Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

38

Содержание учебного материала

2

Тема 2.1.
Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.

35
Тепловая кулинарная обработка.
Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.
Процессы, происходящие при тепловой обработке

Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).

1

36
Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по

Учебное занятие усвоения новых знаний,

1

		способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке	информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).					
Тема 2.2. Приготовление простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	Содержание учебного материала			14				
	37	Простые блюда и гарниры из отварных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству	Учебное занятие усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.	1				
	38	Простые блюда и гарниры из припущенных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству	Учебное занятие усвоения знаний объяснительно - иллюстративный	1				
	39	Самостоятельная работа №5 Подготовить сообщение по теме: «Пищевая ценность овощей»		1				
	40	Самостоятельная работа № 6 Подготовить сообщение: «Виды тепловой обработки овощей».		1				
	41,42 43, 44	Лабораторное занятие № 4 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из варёных овощей. Проведение бракеража. Определение качества готовых блюд и гарниров	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.	4				
	45	Самостоятельная работа №7 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить технологическую карту.		1				
	46	Самостоятельная работа №8 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить технологическую карту.		1				
	47,48 49,50	Лабораторное занятие № 5 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей. Проведение бракеража	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений.	4				

		Определение качества готовых блюд и гарниров.	Практический, элементами упражнения					
Тема 2.3. Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание учебного материала			10				
	51	Простые блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	Учебное занятие усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.	1				
	52	Простые блюда и гарниры из тушёных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству, оформление, отпуск и требования к качеству.	Учебное занятие усвоения знаний объяснительно – иллюстративный	1				
	53	Самостоятельная работа №9 Выполнить алгоритм действий приготовления простых гарниров из овощей		1				
	54	Самостоятельная работа №10 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить алгоритм практический действий.		1				
	55,56 57,58	Лабораторное занятие № 6 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Проведение бракеража. Определение качества готовых блюд и гарниров.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, элементами упражнения	4				
	59	Самостоятельная работа №11 Подготовить сообщение на тему «Простые блюда и гарниры из овощей.		1				
	60	Самостоятельная работа №12 Выполнить презентацию на тему «Простые блюда и гарниры из овощей. Ознакомитесь с алгоритмом выполнения данной работы.		1				

Тема 2.3.

Приготовление простых блюд и гарниров из фаршированных, тушёных и запечённых овощей и грибов

Содержание учебного материала			12				
61	Простые блюда и гарниры из запечённых овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству, оформление, отпуск и требования к качеству. объяснительно иллюстративный.	Учебное занятие усвоения знаний объяснительно иллюстративный.	1				
62	Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству, оформление, отпуск и требования к качеству.	Учебное занятие совершенствования знаний, проблемный с элементами исследования	1				
63, 64 65, 66	Лабораторное занятие № 7 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов. Проведение бракеража. Определение качества готовых блюд и гарниров.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.	4				
67	Самостоятельная работа №13 Составить глоссарий на тему: Простые блюда и гарниры из грибов.		1				
68	Самостоятельная работа №14 Составить глоссарий на тему: Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству, оформление, отпуск и требования к качеству.		1				
69,70 71,72	Лабораторная работа № 8 Приготовление и отпуск блюд и гарниров запечённых овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, самостоятельная работа	4				

	Проведение бракеража.						
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Подготовить творческие работы по темам: «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»; «Способы сервировки, оформления и подачи блюд из традиционных видов овощей и грибов»							
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление конспекта по теме: «Современные блюда из овощей и грибов» (с использованием дополнительного материала). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов.							
Учебная практика Виды работ: Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, овощей, припущенных в молочном соусе. Приготовление блюд из жареных овощей: картофеля, жаренного основным способом, во фритюре, шницеля из капусты, зраз картофельных. Приготовление блюд из тушёных овощей: рагу овощного, капусты тушёной, свёклы тушёной в сметане. Приготовление блюд из запечённых овощей: солянки овощной, голубцов овощных, помидоров, кабачков, перцев фаршированных. Приготовление блюд из грибов (грибы в сметанном соусе запечённые). Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения							10
Производственная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (варёных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.							90
Всего							192

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.
5. ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 ((с изменениями на 6 июля 2011 года)).
 8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 10. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 11. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. –400с.
 12. Епифанова М.В.Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
 13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
 14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 15. Парачурина Т. А. приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Карачурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – (8) с. цв. ил.
 16. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
 17. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
 18. Журнал «Питание и общество»
 19. Журнал «Школа гастронома»
- Дополнительные источники:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ; - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки традиционных видов овощей и грибов, и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчёт количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение и правильность выполнения действий согласно последовательности технологического процесса подготовки традиционных видов овощей к фаршированию; - соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушёных и свежемороженых овощей к производству; - проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями СанПиН. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - наблюдение во время учебной и производственной практики; - наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение за соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения лабораторной работы №1, учебной и производственной практики; - оценка при прохождении учебной и производственной практики; - оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики; - оценка выполнения норм времени при выполнении лабораторной работы №1 учебной и производственной практики; - оценка при выполнении действий при выполнении лабораторной работы №1, учебной и производственной практики; - оценка выполнения при прохождении лабораторной работы №1, учебной и производственной практики; - оценка качества при прохождении лабораторной работы №1, учебной и производственной практики; - наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за

<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования, и его обоснованность; - соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - расчёт количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность; - выполнение действий по оформлению и отпуску основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями СанПиН 	<p>выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка результатов расчёта при прохождении учебной и производственной практики; - наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка при прохождении учебной и производственной практики; - оценка при выполнении лабораторной работы №2, №3, учебной и производственной практики;
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учётом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиН. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определённой рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; - оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; - оценка решения ситуационных производственных задач.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.

<p>ОК 5. Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<p>-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;</p> <p>- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<p>-наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиН. 	<p>- наблюдение и оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<p>-наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</p> <p>- анкетирование;</p>