

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании
методического совета
№ протокола _____
« _____ » _____ 2018 г

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «УргЗК»
Сегу Т.М.Софронова
« _____ » _____ 2018г

**Программа профессионального модуля
ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов
по программе профессионального обучения
(профессиональной подготовки, переподготовки)
16675 «Повар»**

Невьянск
2018

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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 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 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 профессионального модуля:

всего –114 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;

учебной практики – 30 часов;

производственной практики - 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися (слушателями) видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными и общими 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «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 (распределенная)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.							
ПК 1	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	8	8	4		8	
ПК 2	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	16	16	6		22	
УП	Учебная практика, часов	30				30	
ПП	Производственная практика, часов	60					60
	Всего:			10		30	60

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)	Объем часов		
		аудиторные	лабораторные/практические/	самостоятельные
	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.			
	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
	Содержание			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов Определение понятий : сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. Оборудование и приспособления используемые для механической обработки овощей.	1		
Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Практическое занятие. Механическая кулинарная обработка овощей других групп Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей.		1	
Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Практическое занятие. Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод Требования к качеству плодов и ягод определяемые органолептическим способом Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых, косточковых ,тропических плодов и ягод.		1	
Механическая кулинарная	Практическое занятие. Обработка консервированных овощей , плодов Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки квашеной		1	

обработка овощей, плодов и грибов	капусты, соленых огурцов, сушеных и замороженных овощей и плодов Механическая кулинарная обработка грибов Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной свежих, сушеных, соленых и замороженных грибов			
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Простые способы нарезки овощей и плодов Понятие – нарезка овощей , Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки		1	
Приготовление овощных полуфабрикатов	Практическое занятие. Простые способы нарезки овощей и плодов Понятие – нарезка овощей , Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	1		
Приготовление овощных полуфабрикатов	Сложные способы нарезки овощей и плодов Оборудование и приспособления используемые при сложной нарезке овощей . Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки .	1		
Приготовление овощных полуфабрикатов	Практическое занятие. Подготовка овощей для фарширования Понятие – фарширования. Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор. Технологическая последовательность приготовления полуфабриката голубцы	1		
Итого:			8	
Раздел 2 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.				
Тема 2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Блюда и гарниры из вареных овощей. Ассортимент блюд и гарниров из овощей. Сущность способа тепловой обработки – варка. Способы варки . Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом варки. Оформление и подача блюд из отварных овощей(выход блюда , гарнир, соус)Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения .	2		
Приготовление блюд из овощей и грибов	Блюда и гарниры из припущенных овощей Сущность способа тепловой обработки – припускание. Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом припускания.	1		
Приготовление блюд из овощей и грибов	Практическое занятие. Блюда и гарниры из припущенных овощей Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом припускания. Оформление и подача блюд из припущенных овощей (выход блюда , гарнир, соус)Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения		2	
Приготовление блюд из овощей и грибов	Блюда и гарниры из жареных овощей Сущность способа тепловой обработки – жарка. Способы жарки . Технологический процесс	1		

грибов	приготовления блюд и простых гарниров из овощей основным способом жарки.				
Приготовление блюд из овощей и грибов	Практическое занятие. Блюда и гарниры из жареных овощей Приготовление овощной массы и технология приготовления блюд из нее .Оформление и подача блюд из жареных овощей(выход блюда , гарнир, соус)Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения. Практическое занятие.			2	
Приготовление блюд из овощей и грибов	Блюда и гарниры из тушеных овощей Сущность способа тепловой обработки – тушение . Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом тушения.		1		
Приготовление блюд из овощей и грибов	Практическое занятие. Блюда и гарниры из тушеных овощей Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом тушения. Оформление и подача блюд из тушеных овощей(выход блюда , гарнир, соус)Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения			4	
Приготовление блюд из овощей и грибов	Блюда из запеченных овощей Сущность способа тепловой обработки – запекание . Технологический процесс приготовления блюд из овощей способом запекания.		1		
Приготовление блюд из овощей и грибов	Практическое занятие. Блюда из запеченных овощей Технологический процесс приготовления блюд из овощей способом запекания. Оформление и подача блюд из запеченных овощей(выход блюда , гарнир, соус)Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения .			2	
Итого:				16	
Учебная практика					
Тема 1.1.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. 2. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.			8	
Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.					
Тема 2.1. Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных ,	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей:			10	

припущенных, тушеных овощей и грибов	картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе.	
Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные, котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, котлеты, рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные.	6
Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны). Грибы в сметанном соусе.	6
Итого:		30
Производственная практика		
Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочего места	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей (ручной и машинной). Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей.	6
Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, цветной, белокочанной капусты.	6
Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: цветной, белокочанной капусты, зеленого горошка в масле или молочном соусе.	6
Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, цветной, белокочанной капусты, зеленого горошка в масле или молочном соусе. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	6
Приготовление блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (в масле или молочном соусе): припускание, приготовление молочного соуса, заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом.	6
Приготовление блюд и гарниров из припущенных и тушеных	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление рагу из овощей: подготовка овощей, варка и обжаривание; приготовление соуса, соединение овощей с	6

овощей. Оформление и подача	соусом, тушение, доведение до вкуса.	
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный с луком, капуста жареная и др. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	6
Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз, рулета; разделка, обжаривание. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	6
Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Оформление и подача	Приготовление запеканки картофельной, морковной, капустной и пудинга морковного. Приготовление шницеля из капусты. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	6
Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей. Оформление и подача	Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в шкафу, определение готовности. Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.	6
Итого:		60
Итого по ПМ:		114

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной мастерской «Кулинарная».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;

Технические средства обучения (кабинет «Мультимедиа»):

- компьютер;
- мультимедиа аппаратура

Оборудование лаборатории и рабочих мест УПМ «Кулинарная»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, в объеме 60 часов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009г- 680с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2007 -480 с.
3. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2008 -

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2008 г. – 326 стр.
2. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2007-184 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2007 -320 с.
4. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 2008 г. – 256 стр.
5. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н.
7. Козлова, Е.Ю. Фединишина – 3-е издание стереотипное. – М.: Академия, 2007-192 с.
8. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2008 – 80 с.
9. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. - М.: Академия, 2009 – 224 стр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся (слушателей) осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся (слушателя).

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессии является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной и производственной практики. Для аттестации обучающихся (слушателей) на соответствие их персональных достижений.

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.

**5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- соответствие подготовки овощей и грибов требованиям СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»	Экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом первичной обработки овощей, грибов, плодов и пряностей
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	- соответствие операций по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов технологической карте - соответствие оформленных блюд и гарниров из овощей и грибов требованиям ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	Экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом первичной обработки овощей, грибов, плодов и пряностей

2. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности 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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	- участие в олимпиадах профессионального мастерства, конкурсах, мастер - классах	- экспертная оценка оформления портфолио документов
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	-соответствие выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря требованиям СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд

	пищевых продуктов и продовольственного сырья»	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	- обоснованность оценки качества обработанных продуктов	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- поиск и использование различных источников, включая электронные образовательные ресурсы	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- применение информационно-телекоммуникационных средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-соблюдение норм профессиональной этики в коллективе и команде	- экспертная оценка оформления портфолио документов, отзывов
ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- соответствие организации рабочего места и использования инвентаря и оборудования по подготовке овощей и грибов требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания
ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)	Готовность к исполнению воинской обязанности	- экспертная оценка оформления портфолио документов