**Областное государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Старомайнский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПМ .01 приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы**

***МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления***

***блюд из овощей и грибов***

2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………………6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………….7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………....15

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ………………………………………………………………….………………………...18

|  |  |
| --- | --- |
| РЕКОМЕНДОВАНА  на заседании ЦМК  социально-экономического профиля  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Н.В. Кухтикова*  *Протокол заседания ЦМК*  *№ 1 от « » май 2022 г.* | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Г.В. Ширманова*  *« » май 2022г.* |

**СОДЕРЖАНИЕ стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………............4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………............…6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………............…….7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………................14

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……………….............………...17

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

**\_ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов , рыбы , мяса и домашней птицы**

**МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Основная образовательная программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы ,мяса и домашней птицы

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, является частьюосновной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 ПОВАР**,** адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования; разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

* создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
* повышение уровня доступности основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
* повышение качества основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости)

Освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ,рыбы ,мяса и домашней птицы

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов , возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 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;
* Зн10 Правила их безопасного использования.

**1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**312** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **208**;

из них:

лекций **-85**

практических и лабораторных занятий-**124**

самостоятельной работы обучающегося – **104** часов;

**Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций**

* Творческая направленность в профессии «Повар, кондитер»
* Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
* Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.
* Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.
* Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.
* Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
* Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Уметь** | **Наименование 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* |
| **Всего,**  Часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | **Раздел 1.** Произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов. |  | **35** | 22 | **13** | **-** | ***-*** |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | **Раздел 2.** Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |  | **48** | 31 | **17** | **-** | ***-*** |
|  | ***Всего:*** |  | ***83*** | *53* | ***30*** | ***72*** | ***72*** |

# **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)* | | | | **Объем часов** | | | | | | | **Уровень освоения** |
| **Максимальная нагрузка, ч** | | **Всего, ч** | | | **Самостоятельная работа** | |
| **1** | | **2** | | | | **3** | | **4** | | | **5** | | **6** |
| **Раздел 1 ПМ. 01.**  Произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов. | |  | | | | **46** | | **31** | | | **15** | |  |
| **МДК 01.01.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | | **уметь:**   * Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; * Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; * Обрабатывать различными методами овощи и грибы; * Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; * Охлаждать и замораживать овощи и грибы.   **знать:**   * Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; * Технику обработки овощей, грибов; * Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; * Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; * Правила хранения овощей и грибов; * Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; * Правила их безопасного использования. | | | |  | |  | | |  | |
| **Тема 1.1.** Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству плодоовощных товаров. | | **Содержание** | | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II  I |
| 1.  2. | Введение. Свежие овощи, пищевая ценность и классификация.  Характеристика хозяйственно-ботанических сортов, показатели качества, дефекты и болезни, хранение. | | |
| 1  2. | Грибы: пищевая ценность, классификация, характеристика .  Хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, дефекты , болезни, и хранение. | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II |
| **Практическое занятие № 1**   1. Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам. 2. Доработка практического задания с применением 3. Учебника | | | | 2  1 | | 1  1 | | |  | | II  II |
| **Тема 1.2**  Диагностика дефектов и определение качества сырья | | **Лабораторная работа № 1**  1 Диагностика дефектов свежих овощей и плодов..  2. Определение качества свежих овощей | | | | 2  2 | | 1  1 | | | 1 | | II  II |
| **Самостоятельная работа:**  .С*бор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров в р.п.Старая Майна*  *Осуществление поиска информации на местных рынках в р.п. Старая Майна , необходимой для проведения практических работ.*  2.Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции на предприятиях общественного питания». | | | |  | |  | | | 3 | | II |
| **Тема 1 3.**  Техникаобработки овощей. | | **Содержание** | | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II  II |
| 1.  2. | Назначение овощей в питании.  Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. | | |
| **Практическое занятие № 2**   1. Решение производственных задач. 2. Пересчёт сырья по сезону*.* | | | | 2  1 | | 1  1 | | | 2 | | II  II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Подготовка сообщения по теме «Способы замораживания овощей».  2. Оформление практической работы № 2 в тетрадь для ЛПР. | | | |  | |  | | | 3 | | II  II |
| **Тема 1. 4.**  Техника обработки грибов, консервированных овощей. | | **Содержание** | | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II  II |
| 1.  2. | Классификация грибов.  Схема первичной обработки грибов. | | |
| **Самостоятельная работа:**   1. Составление сообщение на тему «Консервация овощей».   *Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта. в р.п. Старая Майна* | | | |  | |  | | | 1 | | II |
| **Тема 1. 5.**  Способы нарезки овощей (клубнеплоды, корнеплоды). | | **Содержание** | | | | 2  1 | | 1  1 | | | - | | II  II |
| 1.  2. | Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов.  Применение нарезки клубнеплодов в кулинарии, требования к качеству. | | |
| 1.  2. | Виды простой и сложной нарезки корнеплодов. Применение в кулинарии.  Виды простой и сложной нарезки луковых, капустных овощей, их применение | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II  II |
| 1.  2. | Виды нарезки салатно- шпинатных, их применение, требование к качеству.  Виды нарезки плодовых овощей, их применение. | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II |
| **Сам остоятельная работа:**  1. Оформление таблицы в рабочую тетрадь предмета. | | | |  | |  | | | 2 | | II |
| **Тема 1.6.**  Способы нарезки плодовых овощей. | | **Содержание** | | | |  | |  | | |  | |  |
| 1.  2. | | Виды нарезки плодовых овощей, их применение.  Характеристика плодов и овощей, используемых в карвинге.  . *Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.* | | 2  1 | | 1  1 | | | - | | II  II |
| **Тема 1. 7.**  Карвинг плодов и овощей | | **Содержание** | | | | 2 | | 1 | | | 2 | | II |
| 1. | Нарезание картофеля в форме листочка | | |
| 2. | Нарезка картофеля форме кубиков **просмотрено 1 стр журнала=24часа** | | | 1 | | 1 | | |  | | II |
| **Лабораторная работа№2**  1.Выполнение творческих композиций из овощей.  2.Выполнение творческих композиций из овощей в ресторане.  *Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.* | | | | 2  1  1 | | 1  1  1 | | | 1 | | II  II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Выполнение элементов карвинга из овощей и плодов. | | | |  | |  | | | 3 | | II |
| **Лабораторная** **работа** **№ 3**  1.Сложные формы нарезки овощей ,плодов.  2. Сложные формы нарезки овощей ,плодов в ресторане | | | | 2  1 | | 1  1 | | | 1 | | II |
| **Лабораторная** **работа** **№ 4**  1.Составление творческих композиций из овощей.  2.Составление творческих композиций из овощей в ресторане. | | | | 1  1 | | 1  1 | | | 1  1 | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Выполнение сложных элементов из овощей, плодов | | | |  | |  | | | 3 | | II |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.****01. Приготовление блюд из овощей и грибов**  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1. С*бор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров*  2. Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции на предприятиях общественного питания».  3. Оформление планировки овощного цеха с использованием оборудования.  4. Оформление таблиц в рабочую тетрадь предмета.  5. Подготовление сообщения по теме «Способы замораживания овощей»  6. Оформление практической работы № 3 в тетрадь для ЛПР.  7. Составление сообщения на тему «Консервация овощей».  8. Проведение простых и сложных форм нарезки овощей корнеплодов и клубнеплодов.  9. Оформление таблиц в рабочую тетрадь предмета.  10. Оформление таблиц в рабочую тетрадь предмета..  11. Оформление лабораторной работы № 2 в тетрадь для ЛПР.  12. Выполнение элементов карвинга из овощей и плодов.  13. Выполнение сложных элементов из овощей.  14. Выполнение сложных элементов из плодов.  15. Подготовка к опросу. | | | | | | | | | | |  | |  |
| **Раздел 2. ПМ. 01**  Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |  | | | | | | **266** | | **177** | | **89** | |  |
| **МДК 01. 01.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | **уметь:**  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 овощи и грибы.  **знать:**  Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  Технику обработки овощей и грибов;  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 и грибов;  Правила их безопасного использования. | | | | | |  | |  | |  | |
| **Тема 2. 1.** Организация производства в горячем цехе. |  | | | | | |  | |  | |  | |  |
|  | | Содержание | | | |
| 1.  2. | | Технологический процесс приготовления блюд и гарниров .  Технологический процесс приготовления блюд и из овощей | | | | 2  1 | | 1  1 | | 1 | | II  II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление планировки горячего цеха соусного отделения. | | | | | |  | |  | | 1 | |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление простых блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. | **Содержание** | | | | | | 1  1 | | 1  1 | |  | | II  II |
| 1.  2. | | Значение овощных блюд в питании.  Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. | | | |
| 1.  2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление блюд и гарниров.  Ассортимент, способы приготовления, варианты и отпуск блюд и гарниров. | | | | 1  1 | | 1  1 | |  | | II  II |
| 1.  2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление блюд и овощей.  Ассортимент, способы приготовления, варианты и отпуск блюд и овощей. | | | | 2  1 | | 1  1 | | 1 | | II  II |
| 1.  2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты и отпуск блюд и овощей отварных  Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление блюд и овощей отварных. | | | | 1  1 | | 1  1 | |  | | II  II |
| 1.  2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление блюд и овощей припущенных.  Ассортимент, способы приготовления, варианты и отпуск блюд и овощей припущенных. | | | | 1  1 | | 1  1 | | 1 | | II  II |
| 1. | | Требования к качеству овощей, ,условия и способы хранения. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| 2. | | Правила проведения бракеража. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных в рабочую тетрадь предмета. | | | | | |  | |  | | 2 | | II |
| **Тема 2. 3. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей жареных и тушеных.** | **Содержание** | | | | | | 1 | | 1 | | - | | II |
| 1. | | Виды жарки овощей. | | | |
| 2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. | | | | 2 | | 1 | | 1 | | II |
| 1. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. основным способом. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| 2. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. во фритюре. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| 1. | | Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей жареных. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| 2. | | Правила проведения бракеража овощей жареных. | | | | 2 | | 1 | | 1 | | II |
| 1. | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей тушеных. | | | | 1 | | 1 | | - | | II |
| 2. | | Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей тушенных. Правила проведения бракеража овощей тушенных | | | | 2 | | 1 | | 1 | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1.Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей жареных в рабочую тетрадь предмета.  2. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей тушеных в рабочую тетрадь предмета. | | | | | |  | |  | | 3 | |  |
| **Практическое занятие № 3**  1.Расчитать сырьё на блюда и гарниры из овощей. Составление документации.  2.Расчитать сырьё на блюда и гарниры из овощей. Составление документации.  *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.* | | | | | | 2 | | 1  1 | | 1 | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление практической работы № 3, пересчет сырья по сезону. | | | | | |  | |  | | 1 | | II |
| **Тема 2.4.**  Приготовление запеченных овощных блюд. | **Содержание** | | | | | | 1 | | 1 | | - | | II |
| 1. | | Ассортимент, способы приготовления овощных масс. | | | |
| 2 | | Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| 1. | | Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных масс. | | | | 2 | | 1 | | 1 | | II |
| 2. | | Правила проведения бракеража при подаче овощных масс | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощных масс в рабочую тетрадь предмета. | | | | | |  | |  | | 1 | | II |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, оформление блюд из грибов.  **Тема 2.6.**  **Мезаническая кулинарная обработка сырья**  **Тема 2.7.**  **Приготовление и оформление блюд из овощей** | **Содержание** | | | | | | 2  1 | | 1  1 | | 2 | | II |
| 1. | | Значение грибных блюд в питании. | | | |
| 2. | | Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления грибных блюд. | | | | I | | 1 | |  | | II |
| 1. | | Ассортимент, способы приготовления блюд из грибов. | | | | 1 | | 1 | | - | | II |
| 2. | | Требования к качеству, условия и сроки хранения грибов. | | | | 1 | | 1 | |  | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление сообщения на определение доброкачественности грибов.  *Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* | | | | | |  | |  | | 2 | | II |
| **Лабораторная** **работа № 5**  1.Приготовление блюд из овощей  2.Приготовление блюд из овощей  *Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* | | | | | | 2  1 | | 1  1 | | 1 | | II  II |
| **Лабораторная** **работа № 6**  1.Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд  2.Подбор и использование инвентаря и оборудования  *Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ* | | | | | | 2  1 | | 1  1 | |  | | II  II |
| **Лабораторная работа № 7**  **1.**Приготовление, варианты оформления и подачи гарниров из овощей отварных  2.Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования  *Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* | | | | | | 1 | | 1 | |  | | II  II |
| **Содержание** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Использование инвентаря для столовой | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2.Проведение бракеража гарниров из овощей | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| **Содержание** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1. | | | | Общие требования к обработке овощей | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Обработка клубнеплодов. Механический способ | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Формы нарезки овощей разными способами | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Обработка корнеплодов. Формы нарезки | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Механичекский способ нарезки корнеплодов | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Обработка капустных и луковых овощей. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Обработка плодовых овощей. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Обработка салатных ,пряных и десертных овощей. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Обработка консервированных овощей. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Подготовка овощей для консервования | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Требования к качеству и сроки хранения | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Отходы овощей и их использование | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Полуфабрикаты из овощей | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Формы нарезки овощей разными способами. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | Формы нарезки ,размеры и кулинарное использование картофеля. | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 1. | | | | Обработка корнеплодов. Формы нарезки*.* | | 1 | | 1 | |  | |  |
| 2. | | | | **Механический способ нарезки корнеплодов.** | | 1 | | 1 | |  | |  |
| **Лабораторная работа № 8.**  1.Приготовление, варианты оформления и подача простых блюд и гарниров из овощей  2. Приготовление, варианты оформления и подача простых блюд и гарниров из овощей  **Лабораторная работа№ 9**  1.Приготовление и подача блюд из овощей отварных  2. Приготовление и подача блюд из овощей отварных  **Практическое занятие № 4.**  1.Составить технологическую карту приготовления «Рагу овощное».  2. .Составить технологическую карту приготовления «Рагу овощное».  **Практическое занятие № 5.**  **1.**Приготовить и оформить гарнир из овощей жаренных.  2. Приготовить и оформить гарнир из овощей жаренных ????????20.02  ***ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.*** | | | | | | 1  1  1  1 | | 1  1  1 | |  | | II  II  II  II |
| Самостоятельная работа:  1. Подготовка сообщения по теме «Способы замораживания овощей».  2. Оформление практической работы № 2 в тетрадь для ЛПР. | | | | | | 11  1 | |  | | 3 | | II  II |
| |  |  | | --- | --- | | *1.* | ***Обработка капустных и луковых овощей..*** | | *2.* | *Обработка плодовых овощей.* | | *1.* | *Обработка салатных ,пряных и десертных овощей.* | | *2.* | *Обработка консервированных овощей.* | | *1.* |  | | *2.* | *Требования к качеству и сроки хранения овощей.* | | | | | | | 1  1  1  1  1  1 | | 1  1  1  1  1  1 | | 1  1  1  1  1  1 | | II  II  II  II  II  II |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | *1.* | *Отходы овощей и их использование* | | *2.* | *Полуфабрикаты из овощей.* | | *1.* | *Формы нарезки овощей разными способами.* | | *2.* | *Формы нарезки овощей и размеры, кулинарное использование картофеля.* | | *1.* | *Обработка корнеплодов, формы нарезки.* | | *2.* | *Механический способ нарезки корнеплодов.* | | 1  1  1  1  1  1 | 1  1  1  1  1  1 |  | II  II  II  II  II  II | | | | | | | 1  1  1  1  1  1 | | 1  1  1  1  1  1 | |  | | II  II  II  II  II  II |
| **Практическое занятие № 6**  1. Оценка ре практического задания с применением учебника  2.Решение производственных задач.  **Практическое занятие № 7**  1. Работа с нормативно технической документацией: ГОСТ, сборник ре и сборник кулинарных изделий, составление ТК и ТТТК карт  2. Доработка задания с применением учебника  **Лабораторная работа №**  1.Решение производственных задач  2.Пересчет сырья по сезону  3.Проверять качество обработки овощей и грибов перед нарезкой и формовкой  **Практическое занятие № 8**  1.Нарезать корнеплоды и клубнеплоды , крупными и мелкими кусочками  2.Нарезать капустные и луковые овощи соломкой, шашками, кубиками  *ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.* | | | | | | 1  1  1 | | 1  1  1 | | 1  1  1 | | II  II  II  II  II  II  II |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Содержание** | | | | | | 2 | | 1 | 1 | | 1. | Нарезка томатных и тыквенных овощей ломтиками, кубиками, дольками | | | | | | 2. | Формирование овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка | | | | | 1 | | 1 | - | | 3.  4. | Очищение помидор от кожицы, семян и жидкости  Подготовливание овощей и грибов для фарширования | | | | | 1 | | 1 | - | | **Самостоятельная работа:**  1. Составление и оформление сообщения по теме «Детское питание» (по возрастам).  *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* | | | | | |  | |  | 1 | | **Содержание** | | | | | | | 1. | Формирование и нарезка грибов ломтиками и кубиками | | | | | | 2. | Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов | | | | | | 3.  4. | Работа с НТД, ГОСТ, сборник рецептур и кулинарных изделий  Хранение и нарезание овощей и грибов в охлаждённом и мороженном виде | | | | | | **Практическое занятие № 9**  1.Нормы естественной убыли при приготовлении овощных зраз  2.Доработка практического задания  **Лабораторная работа №**  1. Обработка корнеплодов  2. Обработка клубнеплодов  **Лабораторная работа №**  1.Обработка томатных овощей  2.Обработка капустных овощей  **Практическое занятие № 10**  1.Обработка грибов  2.Доработка практического задания с применением учебника  *ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.* | | | | 1  1  1 | 1  1  1 |  | II  II    II    II  II  II  II | | | **Содержание** | | | | | | | | 1. | | Ассортимент основных блюд из овощей | | | | | | 2. | | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | | | 3.  4. | | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря  Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей | | | | |   **Практическое занятие № 11**  1. Оценка решений задач «Процент отходов при обработке овощей»  2.Доработка практического задания с применением учебника  **Практическое занятие № 12**  1. Работа с нормативно технической документацией: ГОСТ, сборник ре и сборник кулинарных изделий, составление ТК и ТТТК карт  2. Оформления практического задания в рабочую тетрадь   |  |  | | --- | --- | | **Содержание** | | | 1. | Проверять качество обработанных овощей перед нарезкой и формовкой | | 2. | Проверять качество обработанных грибов перед нарезкой и формовкой | | 3. | Нарезка корнеплодов и клубнеплодов соломкой и крупными брусочками | | 4. | Нарезка корнеплодов и клубнеплодов крупными кубиками | | 5. | Нарезка корнеплодов и клубнеплодов шашками, кубиками, дольками | | 6. | Нарезка томатных и тыквенных овощей ломтиками, кубиками | | 7. | Нарезка томатных и тыквенных овощей дольками. кружочками | | 8. | Формирование овощей в виде лодочки, чеснока | | **Содержание** | | | 1. | Очищение помидор от кожицы, семян, жидкости | | 2. | Формирование и нарезание грибов ломтиками | | 3. | Формирование и нарезание грибов кубиками | | 4. | Формирование и нарезание грибов шашками | | 5. | Охлаждение и замораживание нарезных овощей | | 6. | Охлаждение и замораживание нарезных грибов для последующего использования | | 7. | Хранение и нарезание, формирование овощей и грибов в охлаждённом виде | | 8. | Хранение и нарезание, формирование овощей и грибов в мороженном виде |   **Практическое занятие № 13**  1. Определить нормы расходов при обработки луковиц  2.Доработка практического задания с применением учебника  **Практическое занятие № 14**  1. Работа с нормативно технической документацией: ГОСТ, сборник ре и сборник кулинарных изделий, составление ТК и ТТТК карт  2. Оформления практического задания в рабочую тетрадь  **Практическое занятие № 15**  1. Работа с нормативно технической документацией: ГОСТ, сборник ре и сборник кулинарных изделий, составление ТК и ТТТК карт  2. Доработка практического задания с применением учебника   |  |  | | --- | --- | | **Содержание** | | | 1. | Ассортимент основных блюд из овощей | | 2. | Правила основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | 3. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря | | 4. | Технологическое оборудование и производственный инвентарь используемый для основных блюд | | 5. | Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания | | 6. | Правила проведения бракеража | | 7. | Правила проведения бракеража готовой продукции | | 8. | Технология приготовления основных блюд, способы оформления | | 9. | Технология приготовления отварных и припущенных блюд, способы оформления | | 10. | Технология приготовления основных тушенных блюд из овощей | | 11. | Способы оформления и подачи блюд из тушённых овощей | | 12. | Органолептические способы определения готовности и качества тушенных блюд |   **Практическое занятие № 16**  1. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд из отварных отварных овощей  2.Доработка практического задания с применением учебника  **Практическое занятие № 17**  1. Работа с нормативно технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур и сборник кулинарных изделий, составление ТК и ТТТК карт для приготовления припущенных блюд  2. Оформления практического задания в рабочую тетрадь  **Практическое занятие № 18**  1. Отработать формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови  2. Отработать формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы  **Практическое занятие № 19**  1. Определить нормы отходов при обработке овощей капустных  2. Отработать формы нарезки, размеры и кулинарное использование капустных  **Практическое занятие № 20**  1. Определить нормы отходов при обработке луковых  2. Отработать формы нарезки, размеры и кулинарное использование луковых  **Практическое занятие № 20**  1. Определить нормы отходов при обработке клубнеплодов  2. Отработать формы нарезки, размеры и кулинарное использование клубнеплодов | | | | | | 2  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1    1  1  1  1  1  1  1  1  1  2  2  2  2  2  2  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  2  2  1  1  2  2  1  1  2  2  1  2  2  2  2  1  2  2 | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | |  | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление ЛПР № 4 в тетрадь для ЛПР. | | | | | |  | |  | | 12 | | II |
| **Лабораторная работа № 5: «Приготовление блюд из овощей»**  Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд из овощей  Приготовление. варианты оформления и подачи гарниров из овощей  **Лабораторная работа № 6: «Приготовление блюд из овощей»**  Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд из овощей запеченных  Приготовление. варианты оформления и подачи гарниров из овощей запечённых  Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации.  *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.*  *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.* | | | | | | 2  1  2  1 | | 1  1  1  1 | | 1  1  1  1 | | II  II  II  II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Оформление ЛПР № 5 в тетрадь для ЛПР. | | | | | |  | |  | | 4 | | II |
| **Самостоятельная работа:**  1. Составление и оформление сообщения на монодиету.  *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* | | | | | |  | |  | | 1 | | II |
| **ФРЗС**  **Тема2.7.**  Особенности детского питания. | **Содержание** | | | | | | 2 | | 1 | | 1 | | II |
| 1. | | Значение диетического питания | | | |
| 2. | | Характеристика диетического питания | | | | 1 | | 1 | | 1 | | II |
| |  |  | | --- | --- | | **Содержание** | | | 1. | Холодные диетические блюда | | 2. | Супы |  |  |  | | --- | --- | | **Содержание** | | | 1.Холодные диетические блюда | | 2. Характеристика диет | | 1.Супы | | 2..Вторичные горячие блюда | | 1. Сладкие блюда и напитки | | 2.Блюда с белковыми продуктами |   **Самостоятельная работа:**  1. Составление и оформление сообщения по теме «Детское питание» (по возрастам).  *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* | | | | | |  | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | | II  II  II    II  \ |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.****01.****Приготовление блюд из овощей и грибов.**  Тематика внеаудиторной самостоятельной работы  1. Оформление планировки горячего цеха соусного отделения.  2. Составление алгоритма использования ресурсосберегающих технологий при обработке и приготовлении блюд из овощей и плодов.  3. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных в рабочую тетрадь предмета.  4. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей жареных в рабочую тетрадь предмета.  5. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощей тушеных в рабочую тетрадь предмета.  6. Оформление практической работы № 5, провести пересчет сырья по сезону.  7. Оформление ассортимента блюд и гарниров из овощных масс в рабочую тетрадь предмета.  8. Оформление сообщения на определение доброкачественности грибов.  9. Оформление ЛПР № 4 в тетрадь для ЛПР.  10. Оформление ЛПР № 5 в тетрадь для ЛПР.  11. Составление и оформить сообщение на монодиету.  12. Составление и оформить сообщение по теме «Детское питание» (по возрастам) . | | | | | | | | | | |  | |  |
| **Учебная и производственная практики** | | | | | | | **72** | | |  |  | | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  1.Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных.  2.Организация рабочего места в овощном цехе:   * ознакомление с технологическим оборудованием, * производственным инвентарем, * соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований.   3.Выполнение механической кулинарной обработки овощей:   * определение отходов при нарезке и обработке овощей, * охлаждение и замораживание нарезанных овощей, * соблюдение режимов хранения овощей.   4.Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей | | | | | | |  | | |  |  | | |
| **Зачёт (проверочная работа № 1)** | | | | | | | **72** | | |  |  | | |
| **Производственная практика.**  **Виды работ**  **Холодный цех**  1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.  2.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.  **Горячий цех**  1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.  2.Оформление и отпуск  ОК 6.*Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* | | | | | | |  | | |  |  | | |
| **Зачёт (проверочная работа № 2)** | | | | | | |  | | |  |  | | |
| **Квалификационный экзамен ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | | | | |  | | |  |  | | |
| **Всего** | | | | | | | ***227*** | | |  |  |  | |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

**Учебного кабинета**:

* Технологии кулинарного производства;

**Лаборатории:**

* Технического оснащения и организации рабочего места;
* Товароведения продовольственных товаров;
* Учебный кулинарный цех

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** компьютер, проектор, диски.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. **Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.**

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Нормативно – правовые акты**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: -2019

1. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 2019
2. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утверждённых приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 2020

**Основные источники**

***ЭБС (электронно-библиотечная система):***

1. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=2#none#none)Технологическое оборудование предриятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020
2. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=3#none#none)Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-e изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2020
3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019
4. [Кащенко В. Ф.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%B1%D1%83%D1%85%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D1%82%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8#none#none)Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019
5. [Мальчикова И. Г.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F#none#none)Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020 - 368 с
6. [Мрыхина Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=3#none#none)Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019
7. [Мрыхина Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=3#none#none)Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019.
8. [Рубина Е. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F#none#none)Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2019. - 240 с. - (Профессиональное образование).
9. [Рубина Е. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F#none#none)Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019.

**Дополнительные источники:**

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.20.
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. ГОСТ Р 51074-03. Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие правила. – Введ. 2019-07-01. – М.: Издательство стандартов, 2019. – 27 с.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. гл. сан. врачом РФ 14.11.01: ввод в действие с 01.07.02. – М.: ФГУП «ИтерСЭН», 2019. – 168 с.
5. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020.
6. [Рубина Е. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F#none#none)Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2020. - 240 с. - (Профессиональное образование).
7. 7.[Рубина Е. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F#none#none)Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019.
8. [Мрыхина Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=3#none#none)Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019.
9. 9.[Кащенко В. Ф.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%B1%D1%83%D1%85%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D1%82%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8#none#none)Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020
10. 10.[Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2+%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&page=2#none#none)Технологическое оборудование предриятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019.
11. З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов.Учебник для НПО- М. Академия,5-е изд.,2020
12. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиология гигиены и санитарии. Учебник для НПО.-М. Академия,2020
13. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2021
14. В.А. Барановский. Кондитер.- Ростов – на – Дону, «Феникс», 2020
15. В.А. Барановский. Повар..- Ростов – на – Дону, «Феникс», 20020
16. Л.С.Кузнецова, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2020
17. В.В.Усов.-5-у изд. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2020
18. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / под ред. С.Н.Белоусова/ - Ростов – на - Дону, «Феникс», 2020
19. Организация производства на предприятиях общественного питания/составитель Радченко.- Ростов –на – Дону: «Феникс», 2020
20. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия, 2019
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/К.Я.Гайворонский.-М.Форум,2019
22. Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли.- М. Деловая литература,2021
23. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО; учеб.пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. — 7-е изд., перераб. и доп. — 304 е,2020
24. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
25. Сборник книг «Кухни народов мира»
26. Комплект брошюр «Карвинг»

**Интернет-ресурсы** Литература позднее 2010 года издания

актуализирована на заседании МК промышленной

экологии и биотехнологии, сервиса

Протокол № 1 от 27.08.2015

http://www.kulina.ru

http://www.bolanias.ru/

<http://reklamonstr.com/archives/553> Председатель МК

http://e-commerce.com.ua/tag \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Ю. Бесчетвертева

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик:

учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

*Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей*.

*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.**

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по профессии **Повар, кондитер.** Данный модульосваивается первым в профессиональном цикле.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечиваться ***педагогическими кадрами***, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

**Инженерно-педагогический состав:**

1. Бесчетвертева ТЮ. - преподаватель высшей категории; образование: высшее (Ульяновский государственный технический университет, менеджмент организации, 2003 год), среднее специальное (Ульяновский коммерческий лицей, технологии продукции общественного питания, 2003 год), стаж работы 11 лет.

2. Насретдинова Н.В. - преподаватель высшей категории; образование: среднее специальное (Ульяновский коммерческий лицей, технология продукции общественного питания, 1995 год), высшее (Ульяновский государственный педагогический университет, 2015 год) стаж работы 20 лет.

# **Мастера:**

# Пешева Л.В. Мастер производственного обучения II категории; образование: высшее (Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия)

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

# **(вида профессиональной деятельности).**

**Контроль и оценка результатов освоения ПК**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессио-**  **нальные компетенции)** | **Результаты**  **(освоенные умения, знания)** | **Основные показатели оценки результата** | | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 1. 1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традицион-ных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | У1. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов  Зн1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов  У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов  У3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы  У4. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов  У5. Охлаждать и замораживать овощи и грибы  Зн2.Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов  Зн3. Технику обработки овощей, грибов, пряностей  Зн4. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов | ОПОР 1.1.1. Распознавание основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ;  ОПОР 1.1.2. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;  ОПОР 1.1.3. Выполнение техники и качества произведения первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;  ОПОР 1.1.4. Соблюдение технологической последовательности охлаждения и замораживания овощей и грибов;  ОПОР 1.1.5. Соблюдение порядка определения качества овощей, плодов, пряностей и приправ, выполнение техники и качества произведение первичной обработки, подготовки пряностей и приправ;  ОПОР 1.1.6. Соблюдение точности проведения расчётов сырья по формулам;Соответствие процесса организации работы производственного помещения технологическим требованиям (СНиП, СанПиН). | ОПОР 1.1.1 Свободное владение приемами определения качества сырья, подбором соответ- ствующего производствен-ного оборудо-вания и инвента-ря, уверенное выполнение технологических операций по нарезке и формованию традиционных видов овощей и грибов. | -экспертный анализ выполненных самостоятельных работ;  -экспертное оценивание  выполнения лабораторных работ;  - зачёт по ПК. |
| **ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традицион-ных видов овощей и грибов. | Зн5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  Зн6 Правила проведения бракеража;  Зн7 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  Зн8 Правила хранения овощей и грибов;  Зн9 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;  Зн10 Правила их безопасного использования. | ОПОР 1.2.1 Определение температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  ОПОР 1.2.2. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров;  ОПОР 1.2.3. Соблюдение температурных режимов при хранении овощей и грибов;  ОПОР 1.2.4. Применение производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; | ОПОР 1.2.1. Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению овощных блюд различными вариантами, владение правилами проведения бракеража готовой продукции | - проверочные работы по теме;  - экспертное оценивание;  - защита лабораторных работ;  - зачёт по ПК. |
| **Учебная практика** | | | | Проверочная работа № 1 |
| **Производственная практика** | | | | Проверочная работа № 2 |
| **ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | | Квалификационный экзамен |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Процент результативности (правильных ответов)*** | ***Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений*** | |
| ***балл (отметка)*** | ***вербальный аналог*** |
| 90 – 100 | 5 | отлично |
| 80 – 89 | 4 | хорошо |
| 70 – 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - проявление интереса к своей будущей профессии. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики. |
| **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. | -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике. |
| **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -адекватность принятия решений. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике. |
| **ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -нахождение и использование информации. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике. |
| **ОК 5.** Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике. |
| **ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;  -проявление ответственности;  -развитие лидерских качеств. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике. |
| **ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ;  -оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. | - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике. |