

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии

260807.01  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному  
образованию Федерального государственного учреждения Федерального  
института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный  
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский  
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. \_\_\_\_\_, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный  
техникум», \_\_\_\_\_ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин  
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»  
протокол №1 от «15» июня 2014 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Приготовление блюд из овощей и грибов**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01.Повар,кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «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.

1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 260807.01 Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

### **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: (можно добавлять, расширять)

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки овощей и грибов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки 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;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 154 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 – час,  
включая учебную и производственную практики – 84 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 22 – часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов; готовить и оформлять блюда из овощей и грибов*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><b>знать:</b> 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;</p>
ПК 1.2	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b> подбирать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, не используемых при тепловой обработке овощей, грибов, правила их безопасного использования</p> <p><b>знать:</b> 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;</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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).

### 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 <i>в том числе в практической</i>	Объем времени, отведенный на освоение межличностных компетенций			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающихся	Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	Проектная, часов	Итого часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов	26	14	12	10	12	-
ПК 2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	22	12	10	12	24	-
	Производственная практика, часов <i>в том числе производственная практика (квалификационная практика)</i>	48			-		48
	<b>Всего:</b>	<b>154</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>48</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелиципнарых курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(с указанием количества часов, отведенных на выполнение работы)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов		48	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			
Тема 1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей</li> <li>2. Ассортимент тыквенных, томатных овощей и грибов</li> </ol> <p>Практические работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять органолептическим способом годность овощей</li> <li>2. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.</li> </ol>	2+2 лабораторные работы	2
Тема 2 Характеристика основных видов пряностей и приправ, лишневых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика основных пряностей и приправ.</li> </ol>	1	2
Тема 3. Правила хранения овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила хранения овощей и грибов.</li> </ol>	1	2
Тема 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при обработке овощей, грибов и пряностей	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды производственного инвентаря для обработки овощей.</li> <li>2. Виды технологического оборудования для обработки овощей</li> </ol> <p>Практические работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбирать производственный инвентарь для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</li> <li>2. Выбирать производственное оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей.</li> </ol>	2+2 лабораторные работы	*

Тема 5. Правила безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при обработке овощей, грибов, пряностей.	Содержание		2
	1.	Правила безопасного использования производственного инвентаря при обработке овощей, грибов, пряностей.	
	2.	Правила безопасного использования технологического оборудования при обработке овощей, грибов, пряностей.	
Тема 6. Техника обработки овощей, грибов, пряностей	Содержание		2 4 - 8 практических занятий.
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки: нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки: капустных, луковых и плодовых овощей. Кулинарное использование: требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки: нарезки салатно-шинштных, десертных, консервированных овощей. Кулинарное использование: требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	
	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки: нарезки овощей для фарширования. Обработка грибов. Кулинарное использование: требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	
Тема 7. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	Практические занятия		2
	1.	Нарезать простыми и сложными формами нарезки картофеля.	
	2.	Нарезать простыми и сложными формами нарезки моркови	
	3.	Нарезать различными формами нарезки репчатый и зеленый лук.	
	4.	Нарезать различными формами нарезки капусту белокочанную.	
	5.	Нарезать плодовые овощи и подготавливать их к фаршированию.	
	6.	Нарезать и обрабатывать салатные овощи.	
	7.	Нарезать и обрабатывать свежие, сушеные, соленные грибы.	
	8.	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	
	Содержание		
	1.	Отходы овощей и их использование.	
	2.	Нормы отходов овощей и грибов при механической кулинарной обработке.	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Примерная тематика заданий		10
Подготовить презентацию по результатам освоения ПК 1.1.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Значение плодов в питании человека</li> <li>- Овощи – основа питания</li> <li>- Определение показателей пищевой ценности овощей и плодов</li> <li>- Составление схемы обработки грибов</li> </ul>		
Учебная практика		18
<b>Виды работ:</b> Организация работы овощного цеха. - Соблюдение личной гигиены повара и безопасности труда. - Обработка и нарезка клубнеплодов. - Обработка и нарезка корнеплодов. - Обработка и нарезка луковых и капустных овощей. - Обработка и нарезка плодов. - Обработка грибов. - Обработка консервированных овощей. - Гребования к качеству: сроки хранения обработанных, охлажденных, замороженных овощей, плодов, грибов. - Отходы овощей и их использование: меры по снижению.		
Раздел ПМ 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		
Тема 8. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	<b>Содержание</b> 1. Температурный режим и способы тепловой кулинарной обработки овощей и грибов. 2. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. 4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. 6. Приготовление блюд из запеченных овощей. 7. Приготовление блюд из грибов. 8. Приготовление блюд из овощных полуфабрикатов. Практические занятия.	8+10-практических занятий.
		2



	1.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	
	2.	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	
	3.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей основным способом	
	4.	Приготовление блюд и гарниров во фритюре	
	5.	Приготовление жареных блюд из овощей с фаршем	
	6.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	
	7.	Приготовление блюд из запеченных овощей	
	8.	Приготовление блюд из запеченных овощей	
	9.	Приготовление блюд запеченных фаршированных	
	10.	Приготовление блюд из грибов	
Тема 9Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи	<b>Содержание</b>		2
	1.	Способы сервировки и варианты оформления простых блюд, температура подачи.	2
Тема 10.Правила проведения бракеража	2.	Способы сервировки и варианты оформления гарниров, температура подачи.	2
	<b>Содержание</b>		2
	1.	Правила проведения бракеража основных блюд и гарниров.	
	2.	Дифференцированный зачет	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			12
По подготовить технико-технологические карты :  - блюда из отварных овощей -блюда из жареных овощей -блюда из тушеных овощей			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> -Правила санитарии и овладение безопасными методами труда в овощном цехе - Механическая и кулинарная обработка и нарезка простая и фигурная клубнеплодов, корнеплодов на - Приготовление картофельного пюре , пюре из моркови и свеклы - Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, отварных, припущенных, запеченных овощей приготовление блюд во фритюре - Условия, сроки хранения, отпуск и температура подачи			18
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> - Безопасность труда при приготовлении блюд. - Безопасность труда при приготовлении блюд из овощей и грибов.			48



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блил и тарниров из варенных овошей</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из припущенных овошей.</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из жаренных овошей.</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из тушенных овошей.</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из запеченных овошей.</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из грибов</li> <li>- Приготовление блил и тарниров из полуфабрикатов: сухих, замороженных, вакуумированных.</li> <li>- Сроки реализации, требования к качеству блил из овошей и грибов.</li> </ul>	Всего	154	
--	-------	-----	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета *персональными компьютерами:*

Технические средства обучения: *ПК каждому обучающемуся на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гасстроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

*рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гасстроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для инструктажа и заполнения дневников.*

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### ***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 3.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2010г.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

###### ***Основные источники:***

1. И.А. Аифимова, «Кулинария», Академия, Москва, 2011г.
2. Т.А. Качурина «Кулинария», Москва «Академия», 2011г.
3. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», Москва, «Академия», 2000г.
4. И.И. Потапова ;И.В. Корнеева «Первичная обработка продуктов»- Уч/пособие; Москва, Академия, 2008г.
5. И. И. Потапова И.В. Корнеева «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий»- Уч /пособие; Москва, «Академия», 2007 г.
6. З. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Москва «Академия», 2000г.
7. И.Э. Харченко; Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи»- Учебное пособие, Москва «Академия», 2004г.
8. И.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи- Практикум», Уч/пособие, Москва «Академия», 2010г.
9. В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания », Москва «Академия», 2009г.

- 10.Т. А. Качурина « Кулинария», Раб/тетрадь, Москва «Академия», 2008г.
- 11.В. В. Усов « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Москва « Академия»,2003г.
- 12.Ю.М. Бурашников, А. С. Максимов « Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» ,Уч/пособие, Москва «Академия», 2010г.

***Дополнительные источники:***

1. Учебные пособия для ПМ 01, Мультимедийные пособия РНМЦ
2. Презентации (слайды) по ПМ.01:
  - Блюда из тушеных овощей;
  - Виды нарезки овощей;
  - Хранение овощей и болезни;
  - Овощи.



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

*Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение МДК ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.*

*Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 60% учебного времени от теоретического обучения). Учебная практика (57% отведенного общего учебного времени) может проводиться как в учебной лаборатории так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 80%.*

*Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий.*

*Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.*

*Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.*

*Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.*

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, разряд не ниже 4-5.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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 грибов, подготовку пряностей и приправ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов овощей и грибов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка выполнения практической работы</li> <li>Компьютерное тестирование</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей вручную и механическим способом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка выполнения практической работы</li> <li>Компьютерное тестирование</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка работ (по разным группам овощей)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка качества обработки овощей во время</li> </ul>

	<p>подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке десертных овощей;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	<p>лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ. учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения 5 лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена:</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по вакуумированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</li> </ul>	Компьютерное тестирование
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
		<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик



	<p>блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры</li> </ul> <p>(характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul> <p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, осуществляет обучение с</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по</i></p>

	использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик