


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕРЕЖДЕНИЯ
«Аграрный техникум»

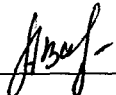
Согласовано:

МК Профессионального цикла

Харитова Л.Л. 

Утверждаю:

Зам. Директора по УР

Харина А.В. 

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление
блюд из овощей и грибов**

Копьево

2016-2017г

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования *Повар, кондитер*

РАЗРАБОТАЛ: ФГА ПОУ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПЕЦ.ДИСЦИПЛИН ВОРОШИЛОВА С.Г

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

ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов, готовить и оформлять блюда из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки кадров для индустрии питания) и профессиональной подготовке по профессии: 1901017 Повар, кондитер при наличии основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки 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;
- подготавливать овощи и плоды для фарширования;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и
- производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд 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;
-

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42– часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

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	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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 ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Всего, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная часов (если предусмотрен а рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, технологический процесс кулинарной обработки, виды	62	42	10	20	-	-

	нарезки									
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)									
	Всего:	62	42	10	20					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Технология обработки сырья и 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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01. Приготовление и оформление основных			

<p>и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, технологический процесс кулинарной обработки, виды нарезки</p>		
<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</p>		
<p>Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки, формовки нарезки, формовки овощей и грибов. Правила личной гигиены повара.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов Правила личной гигиены повара <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> Соблюдение правил личной гигиены повара. Назначение спецодежды 	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.2. Значение овощей в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> Значение овощей в питании Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов 	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>

традиционных овощей и грибов	Лабораторная работа			
	1.			
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов	Практические занятия		1	
	1.	Определение годности традиционных овощей и грибов		
	Содержание		6	
	1.	Организация работы овощного цеха.		2
	2.	Организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов		2
	3.	Организация рабочего места повара по нарезке овощей и грибов		2
	4.	Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов		2
	5.	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов		2
	Лабораторная работа			
	1.			
	Практические занятия		1	
	1.	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины, овощерезательной машины.		
	Содержание			
Тема 1.4. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, подготовки их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов.	2	2

	Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		
3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей, грибов и подготовка к фаршированию. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, подготовки к использованию десертных овощей. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
Лабораторная работа		1	
1.	Обработка и нарезка картофеля		
2.	Обработка и нарезка корнеплодов		
3.	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени		
4.	Обработка, нарезка, подготовка к фаршированию плодовых овощей		
5.	Обработка, подготовка к тепловой обработке десертных овощей		

	Практические занятия		
	1.		
Тема 1.5. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, овощей, плодов, грибов	Содержание		
	1.	Охлаждение, замораживание обработанных овощей, плодов, грибов. Хранение обработанных охлажденных, замороженных, овощей, плодов, грибов	2
	Лабораторные работы		
	1.		
Тема 1.6. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Практические занятия		
	1.	Замораживание обработанных овощей.	1
	Содержание		5
	1.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов	2
Тема 1.7. Характеристика основных видов приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование	2.	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения готовых блюд из овощей и грибов	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к процессу реализации блюд из овощей и грибов	2
	Лабораторные работы		
	1.		
Тема 1.7. Характеристика основных видов приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование	Практические занятия		
	1		
	Содержание		4
	1.	Характеристика основных видов приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование	2

используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	2.	Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок к использованию при приготовлении блюд из овощей и грибов	2
	Лабораторные работы		
Тема 1.8. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	1.		
	Практические занятия:		
	1.	Подобрать пряности, приправы, специи в соответствии с видом овощей и грибов и способом приготовления.	1
	Содержание		
	1.	Организация рабочего места повара по приготовлению отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов.	8
	2.	Организация рабочего места повара по приготовлению жареных, тушеных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	3.	Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	
	4.	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	
	Лабораторные работы		
	1.		
Практические занятия			
1	подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению	1	

Тема 1.9. Приготовление блюд и гарниров из вареных и жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	блюд и гарниров из овощей и грибов		8	2
	Содержание			
	1.	Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
	2.	Простые и основные блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
	3.	Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей и грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
Тема 1.10. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Лабораторная работа		1	2
	1.	приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, запеченных овощей и грибов		
	2.	приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
	Практические занятия			
	1.			
	Содержание		1	2
	1.	Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2.	Правила проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов.		
	Лабораторные работы			
	1.			
Практические занятия		1	2	

	1. Проведение бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов		
Тема 1.11. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от способа реализации</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1.</p> <p>Практическая работа</p> <p>1. Подобрать посуду для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов; выбрать условия и режим хранения блюд из овощей в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг)</p>	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела. Подготовка рефератов (компьютерной презентации) 1.«Укращение из овощей - варианты карвинга». 2.«Современные тенденции России в сохранении и развитии национальных культурных традиций в приготовлении блюд из овощей». 3.«Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира». 4. «Место и роль овощей в питании среди других социальных явлений и процессов».		1	
		20	

<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов 2. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей 3. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей свежих и соленых. Фарширование овощей 4. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи в молочном соусе 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель и кабачки, жаренные основным способом; картофель жареный во фритюре 3. Приготовление блюд из овощных масс: картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет 4. Приготовление блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки 5. Приготовление блюд из тушеных овощей: тушеная капуста, рагу из овощей. 		
<p>Всего</p>	<p>62</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, персонального компьютера,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: весы настольные ВЦН – 10, вибрационная машина ММКВ – 2000; картофелеочистительная машина МОК – 350; овощерезательная машина МРО – 50_200, электроплита ПЭСМ -4ШБ, ШЖЭСМ – 2К, мармит, протирочная машина, стеллажи, рабочие столы, моечная ванна, ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС» (овощи сырые) и «ОВ» (овощи вареные), ножи: коренчатый, желобковый, карбовочный для фигурной нарезки овощей. электроплита, фритюрница, блендер, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, деревянные веселки, гарнирные ложки, шумовки, наплитные котлы, кастрюли, дуршлаг, лопаточки, противни, сотейники, баранчики, мелкие столовые тарелки, таяпка, поварская игла, соусники, порционные и чугунные сковороды, лотки, контейнеры, кастрюли, сито, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: весы настольные ВЦН – 10, рабочие столы, ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС» (овощи сырые) и «ОВ» (овощи вареные), ножи: коренчатый, желобковый, карбовочный для фигурной нарезки овощей. электроплита, фритюрница, блендер, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, деревянные веселки, гарнирные ложки, шумовки, наплитные котлы, кастрюли, дуршлаг, лопаточки, противни, сито сотейники, баранчики, мелкие столовые тарелки, таяпка, поварская игла, соусники, порционные и чугунные сковороды, лотки, контейнеры, кастрюли, столы для зоны инструктажа.

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 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2002
- 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
- 6.Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
- 7.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 8.ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 9.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

- 1.Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2007
- 2.Производственное обучение профессии «Повар» часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебное пособие, Академия, Москва, 2006
3. Производственное обучение профессии «Повар» часть 2. Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебное пособие, Академия, Москва, 2006
4. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Лабораторно – практические работы для поваров Л.Л.Татарская, Н. А. Анфимова Учебное пособие, Академия, Москва, 2007
2. Мультимедийные пособия: «Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов»; «Формы нарезки овощей»

Интернет ресурсы:

- Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

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 48% отведенного учебного времени на теоретические занятия), в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 52% учебного времени от теоретического обучения). Практикоориентированность составляет 83%

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.

Для выполнения самостоятельных работ и контроля полученных знаний и умений предполагается использование компьютерного класса и мультимедийного программного обеспечения. 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. В данный модуль включена вариативная учебная единица, позволяющая обучающимся получить более полные знания по обработке и подготовке к кулинарному использованию овощей. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии требуется: преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь среднее или 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 навыков и умений.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Мастера: среднее или высшее образование, разряд не ниже 4-5, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**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
<p>Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по кулинарной обработке и нарезке овощей и грибов - Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов - точность определения годности традиционных видов овощей и грибов - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей вручную и механическим способом; - Соответствие выбора 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>

и способа обработки традиционных видов овощей и грибов;

- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов;
- Правильность выполнения действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом;
- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию;
- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке десертных овощей;
- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;
- Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов
- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.

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

- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов

- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов
- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;
- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов
- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и

Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ

	<p>грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - Выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса 	<p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
--	---	--

	<p>хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</p>	
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов; Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</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>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике. 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>результаты своей работы.</p>	<p>обработки одних и тех же видов овощей)</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,</p>	<p>- Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</p>

руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	при выполнении работ по учебной и производственной практике
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Исполнять воинскую	Определение своей роли в прохождении воинской службы в	Экспертное наблюдение и оценка

обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	соответствии с полученными профессиональными навыками. Аккуратное и точное выполнение профессиональных функций, имеющих значение при прохождении воинской службы.	на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
---	---	---