

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

г.Тейково, 2017г.

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

Рассмотрено  
на заседании методической комиссии  
«28» августа 2017г.  
протокол №1  
№27  
председатель методической комиссии  
\_\_\_\_\_ /А.П.Амирханова/

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ ТМК  
\_\_\_\_\_ Ф.С.Тюленева  
Приказ от «30» августа 2017г.

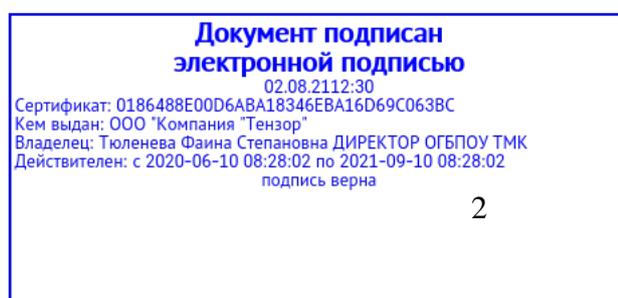
Рассмотрено  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол от «20» августа 2017 г.  
№ 6

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-1703331 31 марта 2017 г.

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК г. Тейково.

Разработчики:

Азаматова Е.Н.- мастер производственного обучения ОГБПОУ ТМК



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	16

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

Документ подписан  
электронной подписью  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

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

всего – 417 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 237 часов, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов

учебной \*(96) и производственной \*(84) практики – 180 часов

Документ подписан  
электронной подписью  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) ПМ 01. **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Документ подписан  
электронной подписью  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

**Описание результатов обучения (с учетом требования профессионального стандарта)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом. Демонстрация владения различными технологиями первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов. Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов***</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования. Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов. Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу***</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

\*\*\* - требования профессионального стандарта

Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда;
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессионального стандарта «Повар» лучше учесть требования работодателей и подготовить выпускников к трудоустройству, что позволит повысить их востребованность на рынке труда.

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.08.2112:30

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.	<b>Раздел 1.</b> Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	61	12	6			7		30	12
ПК 1.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	176	26	6			12		66	72
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>									
	<b>Всего:</b>	237	38	12			19		96	84

Документ подписан  
электронной подписью

02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>			
<b>Тема1.1</b> Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка приправ	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Характеристика основных видов приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Характеристика основных видов овощей (ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сырья). Техника обработки и подготовки овощей: картофеля, корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, салатных, десертных, пряных, консервированных, грибов, приправ. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов, правила хранения овощей и грибов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, приправ; правила их безопасного использования. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов приправ, пищевых добавок; технику обработки овощей, грибов, приправ; 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, приправ; правила их безопасного использования.	12	1,2
	<b>Практические занятия №1</b> «Органолептическая оценка качества овощей и грибов». «Таблицы норм расходов». «Составление технологических схем обработки овощей и грибов».	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов»		

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.08.21 12:30

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГЭПОУ ТМК  
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
 Электронная подпись верна

	<p>Подготовка презентации «Простая нарезка традиционных видов овощей и грибов».</p> <p>Подготовка презентации «Сложная нарезка традиционных видов овощей и грибов».</p>		
<p><b>Тема 1.2</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Способы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов (виды, характеристика).</p> <p>Изменения, происходящие в пищевых продуктах в процессе тепловой обработки.</p> <p>Основные и простые блюда и гарниры из отварных, жареных тушеных, запеченных овощей. Основные и простые блюда из грибов (температурный режим и правила приготовления, способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температура подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования)</p> <p>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; 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 приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Технологии презентации, упаковки и отпуска готовых блюд из овощей и грибов на вынос***</p>	26	1,2
	<p><b>Практические занятия № 2</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из грибов.</p> <p>Упаковка и отпуск готовых блюд из овощей и грибов на вынос</p>	6	

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.09.21 12:30

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка презентаций: «Методы упаковки и отпуска готовых блюд из овощей и грибов на вынос»***</p> <p>Подготовка презентаций «Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы, используемы при приготовлении блюд из овощей и грибов»</p>	12	
--	---	----	--

**Учебная практика раздела 1**

**Виды работ**

Виды работ 2 разряда

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей, плодов, пряностей и приправ с учетом требований безопасности труда.

Ознакомление с видами овощей и плодов, пряностей и приправ, определение их качества органолептическим способом.

Первичная обработка картофеля и корнеплодов (сортировка, очистка ручная и машинная, доочистка); луковых овощей (сортировка, отрезание донца и шейки, удаление сухих чешуй, промывание); капустных овощей (очистка, удаление кочерыжки, промывание), плодовых овощей ( сортировка по размерам и степени зрелости, удаление плодоножки, промывание); прочих овощей (сортировка, очистка), ознакомление с условиями хранения, процентами отходов при обработке, правилами охлаждения и замораживания овощей.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками; Капустных овощей (соломка, шашки, рубка, дольки). Луковых овощей (кольца, соломка, дольки, кубики). Плодовых овощей (кружочками, ломтиками, кубиками, дольками, соломкой). Прочих овощей с учетом требований безопасности труда

Первичная обработка грибов (очистка, промывание, сортировка, нарезка, охлаждение, замораживание).

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 нарезанные овощи и грибы;

30

**Учебная практика раздела 2**

**Виды работ**

Виды работ 3 разряда

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением безопасных приемов.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в отварном и припущенном виде с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ: картофеля, свеклы, моркови

66

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.08.2112:30  
Идентификатор: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Выдана: Виктория Владимировна Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

<p>капусты и прочих овощей (закладывание овощей в кипящую воду, доведение до готовности, вкуса, протирание)  Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в жареном виде с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ: жарка картофеля, капусты, прочих овощей и грибов основным способом: (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных продуктов на противни, жарение до образования поджаристой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу, определение готовности)  Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: котлеты, биточки, запеканки с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ (ознакомление с рецептурой, подготовка массы, разделка, обжаривание, запекание, порционирование)  Определение органолептическим способом качества блюд в соответствие с технологическими требованиям  Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.  <u>Виды работ 4 разряда</u>  Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей, жареных во фритюре с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ: картофель, лук, зелень (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных продуктов во фритюр, жарение до образования поджаристой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу, определение готовности)  Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в запеченном виде с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ: солянка овощная, голубцы овощные, овощи фаршированные, грибы в сметанном соусе (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных и прошедших тепловую обработку овощей и грибов, гарниров и соусов последовательно, оформление, запекание до образования поджаристой корочки, определение готовности, порционирование)  Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в тушеном виде с соблюдением технологической последовательности в соответствии с перечнем учебно-производственных работ: капуста тушеная, рагу из овощей (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленные и прошедшие тепловую обработку овощи, тушение, введение гарнира и соуса, доведение до готовности и вкуса, порционирование)  Определение органолептическим способом качества блюд в соответствие с технологическими требованиям.  Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.</p>	
<p><b>Итого учебной практики</b></p>	<p><b>96</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Производственная практика раздела 1</b></p> <p><b>Виды работ</b>  Иметь практический опыт: обработки, нарезки овощей и грибов;  Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов***</p>	<p>12</p>

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

[Подпись верна](#)

<b>Производственная практика раздела 2</b>	72
<b>Виды работ</b> Иметь практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов; Подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов*** Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных и фаршированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из грибов. Планирование меню блюд из овощей и грибов** Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу***	
<b>Итого производственной практики</b>	<b>84</b>
<b>всего</b>	<b>168</b>

**Документ подписан  
электронной подписью**

02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

14

## 4. Условия реализации программы профессионального модуля

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**  
*технологии кулинарного производства;*  
*технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;*

#### **лабораторий:**

*микробиологии, санитарии и гигиены;*  
*технического оснащения и организации рабочего места;*  
учебного кулинарного цеха;  
учебного кондитерского цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;  
- рабочее место преподавателя.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
- мультимедиапроектор;  
- интерактивная доска

#### **Залы:**

Библиотека,  
Читальный зал с выходом в Интернет.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Электроплиты;  
Производственные столы;  
Посудомоечная машина;  
Раковины для мытья посуды;  
Раковина для мытья рук;  
Выбивальная машина;  
Электромясорубка ;  
Весы электронные  
Холодильник;  
Посуда и инвентарь для работы;  
Шкафы для посуды и инвентаря

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

механическое, немеханическое, тепловое, холодильное, водоизмерительное, кухонная столовая посуда, инструменты и инвентарь, приборы и приспособления для обработки, приготовления и отпуска блюд.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения.

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

#### **Основные источники:**

1. Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская **Кулинария «повар, кондитер»**, учебник для НПО, Москва «Академия», 2011 г.

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

2. Т. А. Качурина **Кулинарии, рабочая тетрадь**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2011 г.
3. Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская **Кулинария «повар, кондитер»**, учебник для НПО, Москва «Академия», 2011 г.
4. Т. А. Качурина **Кулинарии, рабочая тетрадь**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2011 г.
5. Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова **Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2012 г.
6. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко **Производственное обучение профессии «повар»**, часть 1, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2010 г.
7. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова **Производственное обучение профессии «повар»**, часть 2, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2010 г.
8. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» **Первичная обработка продуктов**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2012 г.
9. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» **Рыба**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2013 г.
10. С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина **Кулинарная характеристика блюд**, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2014 г.
11. В. П. Золин **Технологическое оборудование предприятий общественного питания**, учебник для НПО, Москва «Академия», 2013 г.
12. З. П. Матюхина **Основы физиологии питания, гигиены и санитарии** учебник для НПО, Москва «Академия», 2012 г.
13. Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов **Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле** учебник для НПО, Москва «Академия», 2011 г.

*Дополнительные источники:*

1. Г. М. Монахова **Кулинарные работы**, учебное пособие 10 – 11 кл., Москва «Академия», 2014 г.
2. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный **Сборник рецептов для блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**, Киев «А. С. К.», 2011 г.
3. В.В. Похлёбкин, серия «классика кулинарного искусства» **Национальные кухни наших народов**, Москва «Центрполиграф», 2016 г.
4. М. В. Короткова серия «Исторический альбом» **Застольные и кулинарные традиции**, энциклопедия, Москва «Дрофа - Плюс», 2015 г.
5. А. В. Терещенко **История культуры русского народа**, Москва «Эксмо», 2012 г.
6. А. Г. Воробьев серия «Всё для дома» **Рыба и нерыбные морепродукты**, Москва «Дом», 2011 г.
7. А. Г. Воробьев серия «Всё для дома» **Блюда из овощей и грибов**, Москва «Дом», 2011 г.
8. Н. И. Ковалёв **Рыба**, энциклопедия кухни, Москва «Исида», 2016 г.
9. Н. И. Ковалёв **Рассказы о русской кухне**, Москва «Исида», 2012 г.
10. Л. В. Антипова, С. В. Мостовая, Н. А. Черемухина **Русская кухня**, Воронеж, Центрально – чернозёмное книжное издание, 2016 г.
11. Н. И. Ковалёв **Органолептическая оценка готовой пищи**, Москва «Экономика», 2012 г.
12. Журнал «Гастроном».
13. Профессиональный кулинарный журнал «Общественное питание».
14. Журнал «Школа гастронома».
15. Журнал «Школа гастронома. Коллекция рецептов».
16. Журнал «Торговое оборудование».

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

### Интернет-ресурсы

1. <http://eda.ru/>
2. <http://www.kedem.ru/>
3. <http://www.pokushay.ru/>
4. <http://kulinarnayakniga.ru/video>
5. <http://www.tvigle.ru/>
6. <http://www.povara.ru/articles/20/>
7. <http://cook-food.net/>
8. <http://www.iamcook.ru/>
9. <http://www.produkti.com.ua/>
10. <http://doma-gotovim.ru/>
11. <http://www.gotovimdoma.ru/>
12. <http://nakyhne.ru/>
13. [http://video.mail.ru/inbox/digital\\_access/749/799.html](http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/799.html)
14. [http://video.mail.ru/inbox/digital\\_access/749/777.html](http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/777.html)
15. <http://nadorecept.ru/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

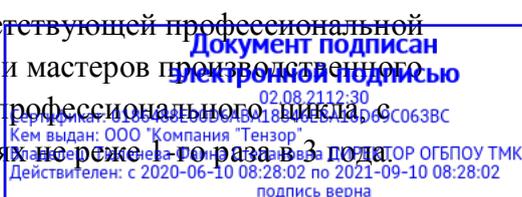
Требования к квалификации педагогических (инженерно – педагогических кадров, обеспечивающих) обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Дипломированные специалисты - преподаватели** междисциплинарных курсов, а также обще профессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

**Мастера:** 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 и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Освоение работ повара 2 разряда	Отчеты о выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использованием тестирования), итоговая аттестация – защита письменных квалификационных работ, выполнение квалификационных работ на присвоение разряда, экзамены
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Освоение работ повара 3-4 разряда	

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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы	Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках профессиональной деятельности,
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация;	выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность (участие в самоуправлении,
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации;	общественных делах, участие в проектах)

Документ подписан  
электронно  
02.08.21 12:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка;	документами)  Результаты диагностики личностного развития и педагогического наблюдения.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Развитие коммуникативных качеств личности	
ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Соблюдение санитарно-технических норм и правил организации рабочих мест	

**Документ подписан  
электронной подписью**  
02.08.2112:30  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна