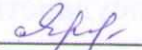


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 29 от 03.05.2019
Директор  А. Е. Черепанцева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г

Программа профессионального модуля **ПМ.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 20 19 г., протокол № 11

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» ____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

РЕЦЕНЗИЯ на рабочую программу

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

Рабочая программа ПМ.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной –преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации программы профессионального модуля .
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля(вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

*Петришова О.А. преподаватель квалиф. категории
«специалист первой категории» ГПОУ ДПЛСУ
«12» 09 2019г. Петришова О.А. - Петришова*

Подпись удостоверяю:

И.О. директор

должность



Петришова О.А.

подпись

Калмыкова В.А.

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;
Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовление блюд из овощей и грибов»** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

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

Программа профессионального модуля **ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и меж предметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**;
- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями программы являются:

- механическая кулинарная обработка овощей и грибов,
- тепловая обработка продуктов;
- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать 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 блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых приготовления 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

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе: лабораторные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося	32
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования	66/108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК.1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.1, ПК.1.2	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	76	44	12	22	-	-
	УП.01. Учебная практика	66				66	
	ПП.01. Производственная практика, часов	108					77
	Всего:	250	44	12	22	66	77

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»		250		
МДК.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		76		
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ		20		
Тема 1.1. Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ	Содержание		6	
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов.		2
	2	Пищевая ценность различных видов овощей и грибов.		2
	3	Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов.		2
	4	Требования к качеству обработанных овощей и грибов.		2
	5	Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;		2
	6	Технику обработки овощей, грибов, пряностей;		2
	7	Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов		2
8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.	2		

Тема 1.2. Нарезка и формовка овощей	Содержание		10	
	1	Проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;		2
	2	Нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой, крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;		2
	3	Нарезать капустные и луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой, шашками, кубиками, крупными дольками;		2
	4	Нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, кружочками;		2
	5	Формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка;		2
	6	Очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости;		2
	7	Подготавливать овощи и грибы для фарширования;		2
	8	Формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком;		2
	9	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования;		2
	10	Хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде.	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Организация рабочего места и подготовка овощей к работе. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при нарезке и формовке традиционных видов овощей. Нарезать клубнеплоды и корнеплоды различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов. Минимизировать отходы при нарезке и формовке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов.		
2	Организация рабочего места и подготовка овощей к работе. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при нарезке и формовке традиционных видов овощей.			

		Нарезать капустные и луковые овощи различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов.		
Самостоятельная работа при изучении 1 раздела			10	
Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей»				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности»				
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов			24	
Тема 2.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание		2	
	1	Ассортимент основных блюд из овощей		2
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей.		2
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей.		2
	4	Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания.		2
	5	Правила проведения бракеража.		2
Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд из овощей	Содержание		8	
	1	Технология приготовления основных отварных и припущенных блюд из овощей, способы оформления.		2
	2	Технология приготовления основных тушеных блюд из овощей, способы оформления		2
	3	Технология приготовления основных жареных и запеченных блюд из овощей, способы оформления		2
	4	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		2

	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		2
Тема 2.3. Приготовление и оформление блюд из грибов	Содержание		4	
	1	Методы приготовления грибов.		2
	2	Технология приготовления отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных блюд из грибов.		2
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		2
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1	«Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных и тушеных овощей и грибов» Организация рабочего места, приготовление и подача блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных овощей и грибов. Сервировка и оформление основных блюд из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептический метод определения степени готовности и качества, требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из овощей		
2	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей и грибов» Организация рабочего места, приготовление и подача блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей. Блюда из грибов. Сервировка и оформление основных блюд из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептический метод определения степени готовности и качества, требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из овощей и грибов.			
Дифференцированный зачет			2	
Самостоятельная работа при изучении 2 раздела			12	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд.				

<p>Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p>		
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Пряности и приправы», «Грибы» Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка технологических карт. Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»</p>		
<p>Учебная практика Подбор инструментов и инвентаря, оборудования для первичной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, томатных овощей, десертных овощей, пряностей, приправ, зелени и грибов. Нарезание и формование традиционных видов овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать условия и временной режим хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде. Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд из овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей; Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей Приготовление блюд и гарниров из грибов Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи. Сервировка и оформление основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	66	
<p>Производственная практика Подбор инструментов и инвентаря, оборудования для первичной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, томатных овощей, десертных овощей, пряностей, приправ, зелени и грибов. Нарезание и формование традиционных видов овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать условия и временной режим хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде. Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей.</p>	108	

<p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд из овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей;</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из грибов</p> <p>Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи.</p> <p>Сервировка и оформление основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>Всего</p>	<p>250</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «**Технологии приготовления пищи**»; учебно-производственных лабораторий.

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

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnrob-obrazovani/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-шс от 10.04.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар,

кондитер [Электронный ресурс]: приказ Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015г.

Режимдоступа:http://old.dnrnline.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс]: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. — Режим доступа:

http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadrap/pravila_teg_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: Хлебпродинформ, 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3.Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Для студентов

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3.Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. - 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. 173 с.

3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.2 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).

5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст]: учеб. пособие для преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. — 272 с.

6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов - М.: Курск, 1997.

7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.

8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] Т. И. Шестакова. — Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. — 352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http:// www.chefs.ru](http://www.chefs.ru).

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / ТА. Качурина. — М.: Академия, 2010. — 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http:// www.chefs.ru](http://www.chefs.ru).

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников 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

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет
- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации - экзамен квалификационный.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; - Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов. 	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - Рациональное использование ассортимента простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей; - Оптимальный подбор температурного режима и правил приготовления простых блюд и 	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p>

	гарниров из овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов - Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам