

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
А.Н. Загорюлькин  
«12» июня 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «12» июня 2016 г.  
Председатель МК

Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ 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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в составе укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

### 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 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 простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

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

всего –**90** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;
- учебной и производственной практики – **36** часов

## 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 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	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

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1. 1	<b>Раздел 1.</b> Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	24	12	8	6	6	
ПК 1. 2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление и основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	48	24	18	12	12	
	<b>Производственная практика, часов</b> (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	18					18
	<b>Всего:</b>	90	36	26	18	18	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ</b>		<b>24</b>	
<b>МДК. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	<b>Лекция</b>	1	2
	1   Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов.		
	2   Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
<b>Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2
	<b>Лекция</b>	1	
	1   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования		
	<b>Практическое занятие №1</b>	2	
	1.   Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов		
<b>Тема 1.3. Техника обработки, овощей грибов, пряностей</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	<b>Лекция</b>	2	
	1   Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей.		
	2   Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.		2



	3	Промывка овощей, особенности промывки различных овощей.		2
	4	Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды.		2
	5	Формы нарезки, их назначение.		
	6	Условия минимизации отходов. Использование отходов при приготовлении блюд.		
	7	Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения.		
	8	Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		2
	9	Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.		2
		<b>Практическое занятие №2</b>	2	
	1	Определение количества отходов при обработке овощей с учетом сезонности		
		<b>Лабораторная работа №1</b>	4	
	2	Обработка различными методами овощей и грибов; нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов; охлаждение и заморозка нарезанных овощей и грибов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы: [1,стр. 6-24];[2,стр. 41-53];[5,стр. 41-72] Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов. <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Составление технологических схем обработки овощного сырья. 2. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для обработки, нарезки.			<b>6</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			<b>6</b>	

2. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.				
3. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов различными формами нарезки				
4. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.				
5. Нарезка капустных и луковых овощей.				
6. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.				
7. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.				
8. Первичная обработка и нарезка грибов.				
9. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.				
<b>Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</b>		<b>48</b>		
<b>МДК. 01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	<b>Лекция</b>	<b>2</b>		
	1	Способы тепловой обработки.  Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		2
	2	Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос		
	3	Правила проведения бракеража.		2
	4	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи.		2
	5	<b>Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей :</b> - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др.		2
	<b>Практическое занятие №3</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)		
	1	<b>Лабораторная работа №2</b>	<b>4</b>	

		Приготовление отварных, припущенных блюд и овощей		
<b>Тема 2.2.</b> Блюда и гарниры из жареных овощей	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	<b>Лекция</b>		1	
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей.		2
	2	Правила проведения бракеража.		2
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.		2
	4	<b>Блюда и гарниры из жареных овощей:</b> - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др.		2
	<b>Лабораторная работа №3</b>		4	
	1	Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из овощей		
<b>Тема 2.3.</b> Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>Лекция</b>		2	
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		2
	2	Правила проведения бракеража.		2
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.		2
	4	<b>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</b> - капуста тушеная; - рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; - рулет картофельный;		2

		- капуста, запеченная под соусом; - солянка овощная; - голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные. Ознакомление со сложными фирменными и национальными видами блюд и кулинарных изделий.		
		<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление и отпуск тушеных и запеченных блюд из овощей и грибов.	4	
<b>Тема 2.4.</b> Блюда и гарниры из грибов	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	<b>Лекция</b>		1	
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.		2
	2	Правила проведения бракеража.		2
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.		2
	4	<b>Блюда и гарниры из грибов:</b> - грибы отварные со сметаной; - грибы в сметанном соусе; - грибы, тушённые с картофелем; - грибы в сметанном соусе запеченные и др.		2
	<b>Лабораторная работа №5</b>		4	
	<b>1</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощных масс под соусом.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы: [1,стр. 155-175]; Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Выполнение технологических схем приготовления блюд из овощей. 2. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для приготовления блюд из овощей. 3. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и			<b>12</b>	

грибов русской кухни» (написание реферата).		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  2. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  3. Изучение правил безопасного использования механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей.  4. Изучение правил безопасного использования теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<b>12</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов.  2. Выполнение работ по нарезке корнеплодов и клубнеплодов.  3. Выполнение работ по первичной обработке капустных и луковых овощей.  4. Выполнение работ по нарезке капустных и луковых овощей.  5. Выполнение работ по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.  6. Выполнение работ по нарезке плодовых, салатных и десертных овощей.  7. Выполнение работ по первичной обработке и нарезке грибов.  8. Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.  9. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  10. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  11. Выполнение работ по первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей с использованием механического технологического оборудования и производственного инвентаря.  12. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>90</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

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

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

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

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

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

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

#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

### Электронные источники

1. Трюхан О.Н. Блюда из овощей и грибов [Электронный ресурс]/ Трюхан О.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37317>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

### Дополнительные источники:

#### Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»
7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 ОИЦ «Академия»
8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

### Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

### Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

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

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» планируется. Учебные

дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Иностранный язык по профессиональной направленности

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Калькуляция и учет

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов.</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> </ul>

<p>исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- проявление интереса и ответственности при освоении ПМ, в т.ч. прохождении практики.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ, а также приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- Точность и своевременность коррекции собственной деятельности на основе анализа рабочей ситуации при выполнении первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ, приготовлении и оформлении блюд и гарниров из овощей и грибов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для приготовления блюд из овощей и грибов.</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>