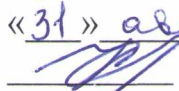


|                                                                                   |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                                                                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                                                      |
|                                                                                   | Учебно – программная документация                                                                   |
|                                                                                   | 2.5. Учебный процесс                                                                                |
| СК-УПД-РП-2.5.-16                                                                 | Рабочая программа по учебной и производственной практике<br>«Приготовление блюд из овощей и грибов» |

Рассмотрено на заседании ЦК  
преподаватели спецдисциплин и  
мастеров п/о

Протокол № 1  
«31» августа 2016г.

  
подпись

С. А. Ульянова  
И.О.Фамилия

Утверждаю

Зам директора У Р

«04» сентября 2016г.

Ваша Г.М. Башарова

подпись

И.О.Фамилия

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ

**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

2016 г.

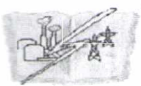
|                                                                                   |                                                        |                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>2</b>            | <b>14</b>       |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |                 |

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетного образовательное учреждение среднего профессионального образования Гусиноозерский энергетический техникум г. Гусиноозёрск

Разработчики:

Низарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

|                                                                                   |                                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>3</b>            | <b>14</b>    |
| Экземпляр № _____                                                                 |                                                        |                     |              |

## 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12   |
| <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> </ul> |      |

|                                                                                   |                                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>4</b>            | <b>14</b>    |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |              |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

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

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и подготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного (полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

### **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

|                                                                                   |                                                        |  |                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|---------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    |  | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         |  | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> |  | <b>5</b>            | <b>14</b>       |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |  |                     |                 |

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

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

– 180 часов, в том числе:

теоретической практики – 72 часа

производственной практики – 108 часов, экзамен

|                                                                                   |                                                        |                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>6</b>            | <b>14</b>       |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |                 |

## 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 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.                                                 |
| ПК 2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                                                                          |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                  |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                           |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                 |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                           |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                   |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                                              |

|             |                                                 |   |    |
|-------------|-------------------------------------------------|---|----|
| Экземпляр № | ИМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u> | 7 | 14 |
|-------------|-------------------------------------------------|---|----|

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                              | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Практика       |                                                                           |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                             |                                                    | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| 1                                 | 2                                                                                           | 3                                                  | 7              | 8                                                                         |
| ПК 1                              | Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов                                   | 36                                                 | 36             | -                                                                         |
| ПК 2                              | Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов                                             | 36                                                 | 36             | -                                                                         |
|                                   | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108                                                |                | 108                                                                       |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                                               | <b>180</b>                                         | <b>72</b>      | <b>108</b>                                                                |

|             |                                                 |   |    |
|-------------|-------------------------------------------------|---|----|
| Экземпляр № | ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u> | 8 | 14 |
|-------------|-------------------------------------------------|---|----|

### 3.2. Содержание обучения учебной практики по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля                       | Содержание видов работ                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Уровень освоения |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                           | 3           | 4                |
| Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов            |                                                                                                                                                                                                                                             | 36          |                  |
| Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.          | Виды работ.                                                                                                                                                                                                                                 | 24          |                  |
|                                                                      | 1. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение клубнеплодов, корнеплодов, капустных.                                                                                                                                         |             | 3                |
|                                                                      | 2. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овощей.                                                                                                            |             | 3                |
| Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка грибов                   | Виды работ.                                                                                                                                                                                                                                 | 12          |                  |
|                                                                      | 1. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.                                                                                                                                                                       |             | 2                |
| Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов                      |                                                                                                                                                                                                                                             | 36          |                  |
| Тема 2.1. Характеристика способов тепловой обработки овощей и грибов | Вид работы.                                                                                                                                                                                                                                 | 12          |                  |
|                                                                      | 1. Тепловая обработка овощей и грибов                                                                                                                                                                                                       |             | 3                |
| Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.          | Вид работы.                                                                                                                                                                                                                                 | 24          |                  |
|                                                                      | 1. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.<br>Приготовление блюд из овощей.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей.   |             |                  |
|                                                                      | 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из и грибов.<br>Приготовление блюд из грибов;<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов. |             | 3                |
| Всего                                                                |                                                                                                                                                                                                                                             | 72          |                  |

|                   |                                                        |          |           |
|-------------------|--------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Экземпляр № _____ | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>9</b> | <b>14</b> |
|-------------------|--------------------------------------------------------|----------|-----------|

### 3.3. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                           | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                             | 54          |                  |
| <b>Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.</b>                        | <b>Виды работ.</b>                                                                                                                                                                                                                          | 36          |                  |
|                                                                                           | 1. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение клубнеплодов, корнеплодов, капустных.                                                                                                                                         |             | 3                |
|                                                                                           | 2. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овощей.                                                                                                            |             | 3                |
| <b>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка грибов</b>                                 | <b>Виды работ.</b>                                                                                                                                                                                                                          | 18          |                  |
|                                                                                           | 1. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.                                                                                                                                                                       |             | 2                |
| <b>Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                             | 54          |                  |
| <b>Тема 2.1. Характеристика способов тепловой обработки овощей и грибов</b>               | <b>Вид работы.</b>                                                                                                                                                                                                                          | 18          |                  |
|                                                                                           | 1. Тепловая обработка овощей и грибов                                                                                                                                                                                                       |             | 3                |
| <b>Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.</b>                        | <b>Вид работы.</b>                                                                                                                                                                                                                          | 36          |                  |
|                                                                                           | 1. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.<br>Приготовление блюд из овощей.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей.   |             |                  |
|                                                                                           | 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из и грибов.<br>Приготовление блюд из грибов.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов. |             | 3                |
| <b>Всего</b>                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                             | <b>108</b>  |                  |

|             |                                                 |   |    |
|-------------|-------------------------------------------------|---|----|
| Экземпляр № | Профессиональный модуль                         | 9 | 14 |
|             | ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u> |   |    |

### 3.3. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) |                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 4                |
| Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов                                 |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                          | 54          |                  |
| Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.                               | Виды работ.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          | 36          |                  |
|                                                                                           | 1.                                                                                                                                                           | Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение клубнеплодов, корнеплодов, капустных.                                                                                                                                         |             | 3                |
|                                                                                           | 2.                                                                                                                                                           | Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овощей.                                                                                                            |             | 3                |
| Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка грибов                                        | Виды работ.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          | 18          |                  |
|                                                                                           | 1.                                                                                                                                                           | Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.                                                                                                                                                                       |             | 2                |
| Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов                                           |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                          | 54          |                  |
| Тема 2.1. Характеристика способов тепловой обработки овощей и грибов                      | Вид работы.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          | 18          |                  |
|                                                                                           | 1.                                                                                                                                                           | Тепловая обработка овощей и грибов                                                                                                                                                                                                       |             | 3                |
| Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.                               | Вид работы.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          | 36          |                  |
|                                                                                           | 1.                                                                                                                                                           | Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.<br>Приготовление блюд из овощей.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей.   |             |                  |
|                                                                                           | 2.                                                                                                                                                           | Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из и грибов.<br>Приготовление блюд из грибов.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов.<br>Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов. |             | 3                |
| Всего                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                          | 108         |                  |

|                                                                                   |                                                        |                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>10</b>           | <b>14</b>       |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |                 |

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы учебной и производственной практики профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,

|                                                                                   |                                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>11</b>           | <b>14</b>    |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |              |

- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

##### **Дополнительные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

|                                                                                   |                                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки РБ                    | СК - УПД-РП-2.5.-16 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»         | лист                | листов всего |
|                                                                                   | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b> | <b>12</b>           | <b>14</b>    |
| Экземпляр №                                                                       |                                                        |                     |              |

### Интернет-ресурсы

- Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями  
Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

**Педагогический состав:** наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление блюд из овощей и грибов, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**Мастера:** наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

| Результаты освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|

|                                                                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                 |                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|                                      | Министерство образования и науки РБ                                                               |                                                                                                 | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                                                       | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                                                    |                                                                                                 | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                                                       | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b>                                            |                                                                                                 | <b>13</b>           | <b>14</b>       |
| Экземпляр №                                                                                                           |                                                                                                   |                                                                                                 |                     |                 |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ. | - обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка приправ и приправ. | - <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i> |                     |                 |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                        | - приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов                | - <i>экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i> |                     |                 |

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<br>(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.                                                                   | - проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности | - <i>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики</i> |
|                                                                                                                                                                          | - участие в профессиональных конкурсах и т.п.                                              | - <i>подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.</i>                                                   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач                     | - <i>экспертная оценка решения ситуационных задач</i>                                                          |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.                    | - <i>экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>                            |
|                                                                                                                                                                          | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы                                    | - <i>экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной работы</i>                         |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|                           | Министерство образования и науки РБ                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         | СК - УПД-РП-2.5.-16 |                 |
|                                                                                                            | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                         | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                                            | <b>ПМ <u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u></b>                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                         | <b>14</b>           | <b>14</b>       |
| Экземпляр № _____                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                     |                 |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.             | - поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития                                                           | - <i>экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных занятий, и в процессе учебной практики</i>                                                   |                     |                 |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                    | - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                        | - <i>экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>                                                                                                       |                     |                 |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                 | - взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики | - <i>экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельности</i>                                                                                          |                     |                 |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                      | - подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния                                                                                                        | - <i>экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i> |                     |                 |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности                                                                                              | - <i>экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>                                                                               |                     |                 |