

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель


Медведев А.А.
Михайлов А.В. директор
ресторана «Морской»
«16» сентября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

С.С. Шаров


«18» сентября 2014 г.

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

**МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии**

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,
кондитер



Разработчики:

Калимбетова О.Н., преподаватель;

Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения;

Моисеенко А.В., мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 1 от 2 » сентя 2014г.

Председатель ПЦК

[подпись] Скворцова Н.Б.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от 16 » октября 2014г.

Председатель НМС

[подпись] Н.Ф. Сулова

Согласовано

[подпись]
подпись

Осипова И.
Ф.И.О.

зав.отделением

Овчаренко
Ирина

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер; 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *«Приготовление блюд из овощей и грибов»* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 128 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной и производственной практики – 78 часов.