

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 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

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 22 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики

Протокол № 3 от « 21 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Скорик Н.В.

Согласовано Овечко И.В., зав. отделением бухгалтерского
подпись Ф.И.О. Ильина

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению лабораторных и практических заданий профессионального модуля 01 (далее ПМ.01).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении лабораторных и практических заданий.

Каждое лабораторно-практическое и практическое занятие выполняется студентом письменно и практически, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 01 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из овощей и грибов**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

По завершению изучения модуля, студент должен

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.

У студента должны быть сформированы следующие профессиональные и общие компетенции:

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Методические указания содержат необходимую для выполнения лабораторных и практических заданий литературу по отдельным темам.

Темы лабораторно-практических и практических занятий

№ ПМ, ЛПЗ и ПЗ	Наименование темы	Кол-во часов
ПМ. 01 ПЗ №1	Расчет массы брутто, нетто и процента отходов при обработке овощей и грибов с учетом сезонности.	2
ПМ.01 ЛПЗ № 1	Механическая обработка и нарезка овощей и грибов.	4
ПМ. 01 ПЗ №2	Составление технологических схем, расчет технологических карт, подбор и обоснование оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов.	2
ПМ. 01 ЛПЗ №2	Приготовление отварных, припущенных, жареных тушеных и запеченных блюд из овощей и грибов.	6
ИТОГО		14