

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

самостоятельных внеаудиторных работ

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
« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики

Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Осипенко Г.В.

Согласовано И.М. Ким Осипенко Г.В., зав. отделением общественного
подпись Ф.И.О. питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические указания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ являются частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»**, и составлены в помощь студентам при освоении профессионального модуля.

Самостоятельные работы **ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 17 часов.

Выпускник, освоивший программу профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление блюд из овощей и грибов»**.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку 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 включают в себя:

1. Темы, цели и задания самостоятельных работ.

2. Перечень пособий для выполнения задания

3. Алгоритм действий.

4. Критерии оценки.

5. Формы контроля.

6. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ работ ы	Название			Кол- во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	Тема 1.1. Обработка, ассортимент, характеристика клубнеплодов, корнеплодов.	Составление технологических схем обработки овощей	2
2.		Тема 1.2. Обработка, ассортимент, характеристика капустных, луковых, салатно-шпинатовых.	Составление технологических схем обработки овощей (по заданию преподавателя)	2
3.		Тема 1.4. Простые формы нарезки и подготовка овощей к фаршированию.	Заполнение таблицы «Формы нарезки овощей и их использование»	2
4.			Составление схем обработки сушеных, соленых и маринованных грибов	2
5.	Раздел 2 Приготовление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов	Тема 2.1. Ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация рабочего места.	Описание требований к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), правил подачи и оформления блюд из овощей и грибов (по заданию преподавателя).	1
6.		Тема 2.2. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных овощей и грибов	Составление технологических карт приготовления блюд из овощей и грибов (по заданию преподавателя).	2
7.		Тема 2.3. Технология приготовления блюд из жареных овощей и грибов	Заполнение таблицы «Подбор соусов к блюдам»; Выполнение заданий по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов».	2
8.			Определение названия блюда по представленному набору продуктов и составление схемы его приготовления (индивидуальное задание)	2
9.		Тема 2.4. Технология приготовления блюд из тушеных, запеченных овощей и грибов	Подготовка письменного сообщения	2
Итого				17