

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
С.В. Великанов /С.В. Великанов/
«28» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

по профессии

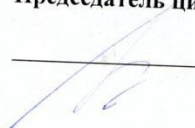
19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии


/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Коржова Н.Н., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Аннотация

к рабочей программе ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии 19.07.01 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре ППКРС.

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.07.01 Повар, кондитер.

2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ПМ.01 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление блюд из овощей и грибов**, должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

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.

3. Структура и содержание ПМ.01.

В состав ПМ.01. входит:

МДК.01.01. Технологія обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Содержание МДК.01.01.:

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов:

Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.

Кулинарная обработка и нарезка капустных луковых, десертных, листовых и пряных овощей, зелени. Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых грибов.

Приготовление блюд из овощей и грибов:

Приготовление блюд из отварных припущенных и жаренных овощей.

Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Приготовление блюд из овощных масс и грибов.

УП.01. Учебная практика.

ПП.01. Производственная практика.

4. Методы и формы обучения, в т.ч. активные и интерактивные, применяемые в процессе изучения модуля:

- лекция;
- практические занятия;
- групповое обучение;
- самостоятельная работа;
- консультация.

5. Формы контроля:

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- контрольная работа (домашняя контрольная работа);
- собеседование;
- тестирование, экспресс-тестирование.

Промежуточная аттестация:

УП.01. – дифференцированный зачет (2 семестр).

ПП.01. – дифференцированный зачет (2 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.01. в виде экзамена квалификационного в 2 семестре.