Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**ПО профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

2016

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.

Рабочая программа ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов. Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от

02.08. 2013 г. №798 , зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08. 2013 г. № 29749).

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик : Григорьева В.В мастер п/о

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

СюсюкайловаН.Н.

Зав. производством ООО«АЗГА»

Квалификация подиплому:

инженер- технолог

Трубицина О.О. преподаватель

ГБПОУ КК АИСТ

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 4. |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 14 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 19 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных и *экзотических*видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных и *экзотических* видов овощей и грибов. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

В результате освоения профессионального модуля студент 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;  *- готовить перед клиентами;*  *- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;*  *- составлять портфолио на блюда;*  *- применять инновационные методы приготовления;*  *- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;*  *- продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;*  *- привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень*. |
| **знать** | -ассортимент, товароведную характеристику и требования 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 и сложных блюд и гарниров из овощей и грибов;  правила проведения бракеража;  -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и сложных 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.  ***-***правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи;  - стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол;  *- правила* подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд. |