

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023г.
Председатель МС Петропаловская
Я.А.

ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель: Крупикова М.Ю.

Автор: Тюляндина О.В.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186/п

АОП профессионального модуля разработана
на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012
г. № 273, по программе профессиональной
подготовки **16675 Повар**

Зам. директора Смирнова А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар.**

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Обязательная учебная нагрузка - 316 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 64 часа, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 8 часов

учебной практики – 108 часов

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки и приготовление полуфабрикатов.	32	32	4	-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов	32	32	4		
	Учебная практика, часов	108			108	
	Производственная практика, часов	144				144
	Всего:	316	64	8	108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов		36	
Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов.	Содержание учебного материала	2	
	1. Значение овощей и грибов в питании и их технологические свойства	2	2
Тема 1.2. Организация работы овощного цеха.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Организация работы овощного цеха.	2	2
	2. Организация рабочего места и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	2	2
	3. Подготовка механического оборудования к работе в овощном цехе, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание учебного материала	28	
	1. Технологический процесс механической обработки овощей. Виды и особенности обработки клубнеплодов.	2	2
	2. Простые и сложные формы нарезки картофеля, техника нарезки.	2	
	3. Кулинарное использование картофеля.	2	2
	4. Виды и особенности обработки корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов и их кулинарное использование.	2	2

	5.	Виды и особенности обработки капустных овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование.	2	2
	6.	Виды и особенности обработки луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование.	2	2
	7.	Виды и особенности обработки салатно-шпинатных овощей и пряной зелени. Формы нарезки и их кулинарное использование.	2	2
	8.	Виды и особенности обработки десертных овощей. Кулинарное использование десертных овощей.	2	2
	9.	Механическая кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование.	2	2
	10.	Подготовка овощей к фаршированию.	2	2
	11.	Обработка соленых, квашеных, мороженых и сушеных овощей. Использование переработанных овощей.	2	2
	12.	Виды грибов. Обработка грибов и кулинарное использование.	2	2
	13.	Практическая работа № 1. Работа со Сборником рецептов. Решение ситуационных задач по теме.	2	3
	14.	Лабораторное занятие № 1. «Первичная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них»	2	3
	Учебная практика		18	
	Виды работ:			
	Первичная обработка овощей и грибов.		6	
	Нарезка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов.		12	
Раздел ПМ 2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из овощей и грибов.			28	
Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала		28	
	1.	Характеристика горячего цеха, организация рабочего места повара в горячем цехе.	2	2
	2.	Характеристика теплового технологического оборудования горячего цеха.	2	2
	3.	Правила безопасной подготовки теплового технологического оборудования к работе в горячем цехе.	2	2
	4.	Способы тепловой обработки. Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	2	2
	5.	Классификация овощных блюд и гарниров по способу тепловой обработки.	2	2

	Правила и условия хранения приготовленных горячих блюд из овощей и грибов.		
6.	Блюда и гарниры из отварных овощей. Приготовление и отпуск блюд и гарниров. Требования к качеству готовых отварных блюд из овощей.	2	2
7.	Блюда и гарниры из припущенных овощей. Приготовление и отпуск блюд и гарниров. Требования к качеству готовых припущенных блюд из овощей.	2	2
8.	Способы и правила жарки при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	2
9.	Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд и гарниров. Требования к качеству готовых жареных блюд из овощей.	2	2
10.	Блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров. Требования к качеству готовых тушеных блюд из овощей.	2	2
11.	Блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов. Приготовление и отпуск готовых блюд. Требования к качеству готовых запеченных блюд из овощей и грибов.	2	2
12	Лабораторное занятие № 2 «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»	4	3
13.	Дифференцированный зачет	2	3
Учебная практика		108	
Виды работ			
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		24	
Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом и овощных масс.		24	
Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных во фритюре.		12	
Приготовление блюд и гарниров из тушеных, запеченных и фаршированных овощей и грибов.		30	
Производственная практика		144	
Виды работ:			
Механическая кулинарная обработка овощей Нарезка овощей (простая сложная) расчет норм отходов.		24	
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.		24	

	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.	24	
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.	24	
	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей оформление, бракераж и подача.	24	
	Приготовление блюд из гарниров из фаршированных овощей оформление, бракераж и подача.	24	
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
	Всего	316	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Богушева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Богушева. - М.: Издательство «Феникс», 2018, 374 с.
2. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 284 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.
4. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».
2. Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Приготовление блюд из овощей и грибов».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики

проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать органолептические способы оценки годности овощей и грибов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки овощей - демонстрировать различные способы обработки овощей - демонстрировать умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной

	-участие в олимпиадах профессионального мастерства	практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.

