

**Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»  
А.А.Летуновский  
«19» августа 2021 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей,  
плодов, ягод и грибов**

2021 г

Рабочая программа составлена на основании:  
Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области  
«Физико-технический колледж»

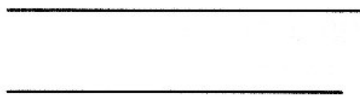
**Разработчик:**

Мартьянова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

**«СОГЛАСОВАНО»**



**«СОГЛАСОВАНО»**



Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,  
Протокол № от 20.08.2021г.

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК**  
**МАРТЬЯНОВА Л.Е.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

## Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

Должен знать	Должен уметь
Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 195 часов, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 51 час,
- учебной практики – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов.	<b>21</b>	4	-	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов.	<b>30</b>	7	-	
<b>Всего:</b>	<b>195</b>	<b>11</b>	-	<b>144</b>

## 2.2. 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>		<b>21</b>	
<b>Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов</b>			
<b>Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов в питании</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1. <b>Значение овощей, плод, ягод и грибов в питании человека. Классификация овощей и грибов.</b>		
	2. <b>Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</b>		
	3. <b>Характеристика основных видов плодов и ягод.</b>		
	<b>Практическое занятие №1</b> Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. <b>Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. <b>Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.</b>		
	2. <b>Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов		

	3.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.		
	4.	<b>Требования к качеству. Сроки и условия хранения традиционных видов овощей и грибов.</b>		
	5.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов и ягод. Требования к качеству. Сроки и условия хранения обработанных плодов и ягод.</b>		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Нарезка овощей различными способами		<b>3</b>	
<b>Раздел 2</b>			<b>30</b>	
<b>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, плодов и ягод.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Тепловая кулинарная обработка.</b> Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.		
	2.	<b>Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки.</b> Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	3.	<b>Характеристика и процессы происходящие при жарки и варки, при тепловой обработке овощей и грибов.</b>		
	4.	<b>Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.</b>		
	5.	<b>Условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов.</b>		
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.		<b>3</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Простые блюда, соусы и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов.</b> Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Технология приготовления соусов из овощей и грибов.		
	2.	<b>Простые блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.</b>		

		Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		
	3.	<b>Требования к качеству. Условия и сроки хранения гарниров из жареных и припущенных овощей и грибов. 2 часа</b>		
	4.	<b>Простые блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов.</b> Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		
	5.	<b>Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов.</b> Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из овощей и грибов.		
	6.	<b>Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. 3 часа</b>		
		<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Тепловая кулинарная обработка плодов и ягод</b>		<b>Содержание</b> Технология приготовления варенья, джемов из плодов и ягод	<b>3</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			<b>144</b>	
<b>Всего</b>			<b>195</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. 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 для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

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 программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

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.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление

Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;

2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.