

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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»


А.А.Летуновский
«29» августа 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

2021г.

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:

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

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

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.05

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

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 круп, бобовых макаронных изделий. 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:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 197 часов, в том числе:
учебной нагрузки обучающегося – 35 часов,
учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	<i>Практика</i>
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	35	7	-	-
Всего:	197	7	-	162

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		
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий	35			
		35			
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание	28			
				1. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика. Классификация и ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья.	2
				2. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2
				3. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2
				4. Характеристика ассортимента, отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
Лабораторная работа Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.	7				
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		162			
Всего		197			

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. ФЗ 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:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. 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.