


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.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

2021 г.

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

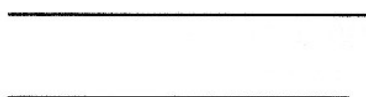
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

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

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»



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

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

Handwritten signature of L.E. Mart'yanova.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

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 творога, яиц, теста, а так же приготовление холодных блюд и напитков. 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 гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд яиц, творога, теста;
- Приготовление горячих и холодных напитков.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 249 часов, в том числе:
учебной нагрузки обучающегося – 51 час,
учебной практики – 198 часов.

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		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	10	3	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	7	2	-	-
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	12	2	-	-
Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста	12	3	-	-
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и	10	-	-	

горячих напитков				
Всего:	249	10	-	198

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.		10	
Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.		10	
МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков		10	
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.	Содержание		2
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.	
	2.	Бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов.	
	3.	Характеристика приготовления и оформления салатов. Виды салатов.	
	4.	Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к	
		7	2
			2
			3

		качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.			
	5.	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	6.	Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	Лабораторная работа		3		
	1.	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 2.			7		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.					
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			7		
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.	Содержание		5		
	1.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения			2
	2.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения, требование к качеству.			
	3.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения	2		
	Лабораторная работа		2		
		Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 3.			12		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога					

Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание:		10	
	1.	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов, условия и сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд из яиц.		
	3.	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		
Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд.		2		
Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста			12	
Тема 4.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем	Содержание:		9	
	1.	Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Виды теста: пресное, дрожжевое. Процессы, происходящие при брожении теста. Характеристика приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.		
	3.	Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.		
	4.	Приготовление фаршей. Виды фаршей: способы приготовления и кулинарное использование.		
	5.	Санитарные правила и нормы, при приготовлении фарша.		

	6.	Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем. Условия и сроки хранения.		
		Лабораторная работа №4 Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	3	
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих и напитков			10	
Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков	Содержание:		10	
	1.	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
	2.	Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.			198	



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.