

Аннотация  
к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов  
по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер  
базовой подготовки  
Квалификация *повар, кондитер*  
Форма обучения – очная

**1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

ПК.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы** профессионального модуля: всего – часов, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов,  
 самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;  
 учебной и производственной практики – 72 часа.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов; готовить и оформлять блюда из овощей и грибов*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>                      обработки, нарезки овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b>                      проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;                      выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;                      обрабатывать различными методами овощи и грибы;                      нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;                      охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><b>знать:</b>                      ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;                      технику обработки овощей, грибов, пряностей;                      способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;                      правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;                      правила их безопасного использования.</p>
ПК 1.2	<p><b>иметь практический опыт:</b>                      приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b>                      выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;</p>

	<p><b>знать:</b>  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из 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;</p>
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ1

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 1 Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов		22	6	8		
ПК 2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		20	14	12		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		-				
	<b>Всего:</b>	<b>62</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного производства и рабочих мест.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- персональными компьютерами;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организация рабочего места.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, макеты, схемы;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения: ПК по количеству обучающихся в подгруппе

##### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

Рабочие столы по количеству учащихся (на подгруппу), моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, гастроемкости, проектор, экран, ПК, стеллажи для документов, учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, гастроемкости, проектор, экран, ПК, стеллажи для документов, учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### ***Основные источники:***

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария : Учеб. для проф. образования \ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-328с.

2.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \Е.И. Соколова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014/ 288с

3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2012. – 416 с.

4.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф.образования \ Л.З. Шильман.- М.Издательский центр «Академия», 2012.-176с.

Дополнительные источники:

1.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012. – 272 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования / Н. Э. Харченко Москва: Академия, 2006.

3. Повар: практические основы профессиональной деятельности учебное пособие \ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я. Шмакова.- М.: Академкнига/ Учебник, 2004.-160с.: ил.

4. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач.проф. образования\ Н.И. Дубровская.-2-еизд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования\ Харченко, Л.г.Чеснокова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 304с.

Интернет- ресурсы

<http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

<http://www.eq-v>