

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО  
Заведующая кафе «Уют»  
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО ПУ №85  
Колода И.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из овощей и грибов

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой  
комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г

Председатель \_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой ко-  
миссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд из овощей и грибов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление блюд из овощей и грибов,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

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

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

С целью овладения указанным видом 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;

**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.

### 1.2. Необходимое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40** часа;

учебная практика – **12** час.

производственная практика – 0 час

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1 ПК 2	Раздел 1. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов	7	4	0	0	Экзамен
	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов	17	12	12	0	
<b>Всего</b>		<b>24</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ Приготовление блюд из овощей и грибов		40	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		24	
Раздел 1 Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов		7	
Тема 1.1. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, пищевая ценность традиционных видов овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов.</p>	1	2
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>2. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторно практическая работа</b></p> <p>1 Отработка простых форм нарезки овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию</p>	4	3
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов в т.ч. блюд старорусской кухни		29	

<b>МДК 01.01.</b> <b>Технология</b> <b>обработки сырья и</b> <b>приготовления блюд из ово-</b> <b>щей и грибов.</b>		24	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, оценка каче-</b> <b>ства оформление и отпуск</b> <b>блюд и гарниров из овощей и</b> <b>грибов, в том числе <i>блюд ста-</i></b> <b><i>рорусской кухни</i></b>	<b>Содержание</b>		5
	1	Простые и основные блюда и гарниры из отварных (в воде или молоке и на пару), припущенных (в воде и молоке) овощей и грибов: ассортимент, приготовление, порционирование, оформление.	2
	2	Простые и основные блюда и гарниры из жареных, тушеных (в соусе и без) овощей и грибов: ассортимент, приготовление, порционирование, оформление.	
	3	Простые и основные блюда и гарниры из запеченных (в соусе и без) овощей и грибов: ассортимент, приготовление, порционирование, оформление. Правила подбора соусов.	
	4	Способы сервировки и подачи простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	5	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов.	
	<b>Лабораторно практические занятия</b>		12
1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей		
2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей		
3	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов под соусом и без.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. 2. Приготовление блюд из жареных, запеченных, тушеных овощей.		12	
<b>Всего</b>		40	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

##### ***Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 студентов;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие

## 2. Оборудование

3. **Лаборатория** «Учебная кухня ресторана»
4. Рабочее место преподавателя.
5. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
6. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
7. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
8. Весы настольные электронные – 5 шт.;
9. Пароконвектомат – 1 шт.;
10. Конвекционные печи – 2 шт.;
11. Микроволновая печь – 1 шт.;
12. Расстоечный шкаф – 1 шт.;
13. Плиты индукционные – 7 шт.;
14. Плиты электрические – 1 шт.;
15. Фритюрница – 1 шт.;
16. Витрина холодильная- 1 шт.;
17. Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
18. Лапширезка – 1 шт.;
19. Миксер ручной – 2 шт.;
20. Миксер планетарный – 1 шт.;
21. Блендер погружной – 4 шт.;
22. Мясорубка электрическая – 1 шт.;
23. Процессор кухонный – 1 шт.;
24. Слайсер – 1 шт.;
25. Соковыжималки – 1 шт.;
26. Кофемолка – 1 шт.;
27. Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
28. Овоскоп – 1 шт.;
29. Столы производственный с моечной ванной – 1 шт.;
30. Термометр инфракрасный
31. Термометр со щупом
32. Мороженица.
33. Гастроемкость без крышки – 6 шт.;
34. Венчик для взбивания – 10 шт.;
35. Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.
36. Скребок металлический - 1 шт.
37. Поворотный стол металлический – 4 шт.
38. Термометр электронный – 4 шт.
39. Разделитель для яиц – 10 шт.
40. коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.



41. Тесторезка – 4 шт.  
42. Разделочные доски

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

#### Дополнительные источники

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и грибов.	-оценка годности традиционных видов овощей и грибов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов; -демонстрация выполнения санитарно-	- наблюдение за действиями на лабораторно-практической работе - промежуточная аттестации в форме экзамена

	<p>гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов;</p> <p>-правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов;</p> <p>-обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.</p>	<p>- экзамен квалификационный (письменная экзаменационная работа, выпускная практическая квалификационная работа)</p>
<p><b>ПК 2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами.</p>	