Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
**«РАДУЖНИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор

 БУ «Радужнинский

 политехнический колледж»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н. Волков

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

г. Радужный

2014

Рабочая программа профессионального модуля «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА» разработана на основе Федерального Государственного образовательного Стандарта, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2010 года, № 516 (далее – ФГОС), по профессии (профессиям) по подготовке квалифицированных рабочих 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждения профессионального образования Радужнинский политехнический колледж

Разработчик:

Кузьмичева Ольга Николаевна, мастер производственного обучения

Рекомендована Методическим советом Радужнинского политехнического колледжа

Заключение Методического совета протокол № ­­­­­­­­­­­­­­­­5 от 20.06.2014 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕй ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля | 8 |
| 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 17 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 21 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным образовательным Стандартом, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2010 года, № 516, по подготовке квалифицированных кадров 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1.. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

Возможные места работы: специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

Возможные названия должностей: повар горячего цеха, повар заготовочного цеха, диет повар.

Рабочая программа ПМ составлена на основе примерных программ предметов «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий общественного питания».

 Профессиональный модуль «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА» устанавливает базовые знания для освоения других профессиональных модулей. Данный модуль предусматривает изучение технологического процесса первичной обработки и подготовки овощного и грибного сырья для приготовления блюд.

 Программа профессионального модуля предполагает практическое осмысление ее разделов и тем на лабораторно – практических занятиях и в процессе учебной практики.

 Модуль носит прикладной характер, поэтому при изучении необходимо указывать его взаимосвязь с другими дисциплинами и будущей профессиональной деятельностью.

 Производственная практика оформляется отчетом, который является самостоятельной, творческой работой студентов и выполняется на основе знаний, умений и навыков, полученных при освоении данного профессионального модуля. Способ организации практики – концентрированный.

 В процессе изучения профессионального модуля применяются информационно-компьютерные технологии обучения, традиционные технологии, проектное обучение, активные формы, методы и приёмы обучения.

Используемые методы обучения: объяснительно - иллюстрированные, репродуктивные, методы проблемного обучения, стимулирования и мотивации, инструктивно – практические, информационно – сообщающие, практические.

Используемые формы обучения: индивидуальная, групповая, фронтальная.

 При изучении профессионального модуля контрольные точки входят в содержание занятия, и оценивание результатов обучения осуществляется в рамках учебных занятий. Наряду с традиционными средствами контроля, преимущественно используются листы рабочих тетрадей.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки,молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* правила ведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования:

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего –162 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 68 часов,

*в том числе ЛПЗ – 34 часа;*

самостоятельной работы студента – 22 часов;

учебной практики – 36 часа;

производственной практики – 36 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности: «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|  ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2. 2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2. 3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  |
| 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.  |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач  |
| ОК 5.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8.  | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных****компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **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 2.1.** | Раздел 1. ПМ. 02 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |  **17** | **12** | 6 | **5** | **-** |  |
| **ПК 2.2.** | Раздел 2. ПМ.02 Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы. |  **25** | **14** | 6 | **3** | **8** |  |
| **ПК 2.3.** | Раздел 3. ПМ. 02 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий |  **26** |  **12** |  6 |  **4** |  **10** |  |
| **ПК 2.4.** | Раздел 4. ПМ. 02 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. | **26** | **14** | 8 | **4** | **8** |  |
| **ПК 2.5.** | Раздел 5. ПМ. 02 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | **32** | **16** | 8 | **6** | **10** |  |
|  | Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **36** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **162** | **68** | 34 | **22** | **36** | **36** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 02)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | 162 |  |
| **МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |  | 68 |  |
| **Раздел 1. ПМ 02. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.** | **17** |  |
| **Тема 1.1** Ассортимент и товароведная характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию. | **Содержание** | 10 | 2 |
| **1** | Ассортимент и товароведная характеристика круп |  |  |
| **2** | Ассортимент и товароведная характеристика муки |
| **3** | Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий |
| **4** | Ассортимент и товароведная характеристика жиров |
| **5** | Ассортимент и товароведная характеристика сахара |
| **6** | Ассортимент и товароведная характеристика яиц |
| **7** | Ассортимент и товароведная характеристика молочных продуктов, творога |
| **Лабораторно-практические работы** | 6 |  |
| **1** | Определение качества муки, круп, сахара и выявление дефектов.Определение доброкачественности жиров, молока, яиц, творога и выявление дефектов. |  |  |
| **2** | Подготовка различных видов круп, муки к использованию.Санитарная обработка яицПодготовка к использованию яичных продуктов: меланжа и яичного порошка. |  |  |
| **Самостоятельная работа**  | 5 |  |
| **1** | Составление таблиц «Товароведная характеристика круп» |  |  |
| **2** | Составление схем подготовки продуктов к использованию: яиц. |
| **3** | Решение ситуационных задач |
| **4** | Систематическая проработка конспектов занятий по теме |  |  |
| **5** | Работа с нормативными документами (сборник рецептур) |
| Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудованиедля приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. | **Содержание** | 2 | 2 |
| 1 | **Производственный инвентарь для подготовки продуктов и приготовления блюд**Характеристика производственного инвентаря, его назначение.Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений, инвентаря.Виды технологического оборудования и правила безопасного использования. |  |  |
| **Раздел 2. ПМ 02. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.** | 25 |  |
| Тема 2. 1Значение в питании блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.  | **Содержание** | 4 | 2 |
| 1. | **Значение и пищевая ценность блюд из круп**Роль блюд из круп, бобовых и кукурузы в питании. Пищевая ценность и калорийность каш и блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы Специфические приемы приготовления блюд из круп, бобовых и кукурузы. |  |  |
| 2. | **Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления каш и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.**Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления каш, гарниров из круп, бобовых и кукурузы.Варианты сочетания риса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. |  |  |
| Тема 2.2 Технология приготовления каш.  | **Содержание** | 6 | 3 |
| 1 | **Технология приготовления каш и гарниров из круп.** Общие правила варки каш. Классификация каш по консистенции, по способу приготовленияСоотношение крупы и жидкости при варке каш. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении каш. Способы варки каш. |  |  |
| 2 | Технология приготовления жидких каш.Технология приготовления вязких каш.Технология приготовления рассыпчатых каш.Технология приготовления гарниров из риса в соответствии с методами приготовления и типом риса: риса отварного без откидывания, отварного в воде и на пару, риса жареного.Требования к качеству каш, способы сервировки и подачи, варианты оформления каш, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  |  |
| 3 | **Технология приготовления блюд и гарниров из круп, риса.** Технология приготовления котлет биточков манных (рисовых)Технология приготовления запеканки рисовой, пшенной, манной.Технология приготовления крупеника.Технология приготовления пудинга рисового.Технология приготовления плова с мясом, овощного, с сухофруктами.Методы приготовления блюд диетического питания из круп и риса: плов из риса с сухофруктами, Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из круп, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  |  |
| Тема 2.3 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. | **Содержание** |
| 4  | 2 |
| 1 | Правила варки бобовых, кукурузы.Технология приготовления бобовых с жиром и луком |  |  |
| 2 | Технология приготовления фасоли в соусе.Технология приготовления пюре из бобовых. |  |  |
| 3 | Технология приготовления кукурузы отварной.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из бобовых и кукурузы. Температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  |  |
| ***Лабораторно-практические работы*** | 6 |  |
| 1.2.3.4. | Подбор приспособлений, производственного оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.Приготовление и отпуск жидких, рассыпчатых, вязких кашПриготовление и отпуск котлет, биточков манных.Приготовление и отпуск плова овощного  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 3 |  |
| 1 | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы |  |  |
| 2 | Составление технологических карт на блюда из круп, бобовых |  |  |
| 3 | Составление технологических схем приготовления каш и гарниров из круп, риса, блюд из бобовых и кукурузы (блюда указываются преподавателем |  |  |
| 4 | Составление слайдовых презентаций по темам: «Блюда и гарниры из круп», «Блюда и гарниры из бобовых» |  |  |
|  | **Учебная практика: овладение приемами и приобретение навыков по приготовлению и оформлению каш и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.** | 8 |  |
| 1 | Подготовка круп, бобовых, кукурузы к варке |  |  |
| 2 | Приготовление жидких, вязких, рассыпчатых каш |
| 3 | Приготовление котлет, биточков из круп |
| 4 | Приготовление крупеника гречневого |
| **Раздел 3 ПМ. 02 Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий** | 26 |  |
| Тема 3.1.Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий | **Содержание** | 12 |
| **1** | **Значение и пищевая ценность блюд из макаронных изделий.**История возникновения производства макаронных изделий.Пищевая ценность и калорийность блюд из макаронных изделий.Разновидности макаронных изделий.Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями.Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд.Подготовка макаронных изделий для варки. |  |
| **2** | **Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий**Варка макаронных изделий сливным и не сливным способом.Разновидности подачи макарон: с жиром или сметаной, с сыром или творогом, с томатом, с овощами.Технология приготовления макаронника.Технология приготовления макарон, запеченных с сыром.Технология приготовления лапшевника с творогом.Методы приготовления блюд диетического питания из мак5аронных изделий.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из макаронных изделий, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  |
|  | ***Лабораторно-практические работы:*** | 6 |
| 1.2.3.4. | Подбор приспособлений, производственного оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.Приготовление и отпуск макаронника Приготовление и отпуск макарон, запеченных с сыром. |  |
| **Самостоятельная работа** | 4 |
| 1 | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы |  |
| 2 | Составление технологических карт на блюда из макаронных изделий |
| 3 | Решение ситуационных задач |
| 4 | Составление технологических карт на блюда из макаронных изделий |  |
| 5 | Рефераты «История возникновения производства макаронных изделий» |
|  | **Учебная практика: овладение приемами и приобретение навыков по технологии приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.** | 10 |
| 1 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий |  |
| **Раздел 4 ПМ. 02 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.** | 26 |  |
| **Тема 4. 1. Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц.** | **Содержание** | 14 |  |
| 1. | **Значение и пищевая ценность блюд из яиц в питании человека**Пищевая ценность и калорийность блюд из яицВоздействие температуры на белки яиц и влияние на пищевую ценность блюд из яицСпособы кулинарной обработки блюд из яиц.Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд из яиц. |  | 2 |
| 2. | **Технология приготовления блюд из отварных яиц**Правила варки яиц в скорлупе: всмятку, «в мешочек», вкрутуюПравила варки яиц без скорлупы вкрутую, вареных яиц, «пашот». Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из отварных яиц, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  | 3 |
| 3. | **Технология приготовления блюд из жареных яиц**Технология приготовления яичницы-глазуньи (натуральной и с мясными продуктами), яичницы с гарниром.Технология приготовления омлета натурального, омлетов смешанных, фаршированных.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из жареных яиц, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  | 3 |
| 4. | **Технология приготовления блюд из запеченных яиц**Технология приготовления омлета натурального запеченного,смешанных омлетов.Технология приготовления драчены.Технология приготовления яиц, запеченных под молочным соусом, яиц «бенедикт».Методы приготовления блюд диетического питания из яиц.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из запеченных яиц, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  | 3 |
| **Тема 4. 2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога.** | **Содержание** | 12 | 2 |
| 1. | **Пищевая ценность блюд из творога**Значение творожных блюд в питании человека.Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему.Температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных видов творога и типов питания. |  |
| 2. | **Технология приготовления холодных блюд из творога**Методы приготовления холодных блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, порционирование.Технология приготовления: творог со сливками, творог с молоком, творожной массы с наполнителями.Технология приготовления пасхи сырной.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления холодных блюд из творога, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  | 3 |
| 3. | **Технология приготовления горячих блюд из творога**Методы приготовления горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий основным способом, во фритюре, запекание, порционирование.Технология приготовления вареников ленивых, пудинга парового, пудинга запечённого, запеканки, сырников, шариков, жареных во фритюре. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении горячих блюд из творога.Методы приготовления блюд диетического питания из творога.Требования к качеству, способы сервировки и подачи, варианты оформления горячих блюд из творога, температура подачи, условия хранения и сроки реализации. |  | 3 |
| **Лабораторно-практическиеработы**: | 8 |  |
| 1.2.3.4 | Подбор приспособлений и производственного оборудования и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.Приготовление и отпуск омлета натурального, смешанного, фаршированногоПриготовление и отпуск вареников ленивых.Приготовление сырников из творога, пудинга запеченного. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | 4 |  |
| 1 | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы |  |  |
| 2 | Составление технологических карт на блюда из яиц, творога |
| 3 | Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога (блюда указываются преподавателем) |  |  |
| 4 | Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд |
| **Учебная практика: овладение приемами и приобретение навыков по технологии приготовления холодных и горячих блюд из творога.** | 8 |  |
| 1 | Варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую |  |  |
| 2 | Яичница-глазунья: натуральная, с гарниром |
| 3 | Приготовление омлета: натурального, смешанного, фаршированного |
| 4 | Приготовление вареников ленивых, пудинга парового |
| 5 | Приготовление сырников из творога, запеканки, пудинга запеченного |
| **Раздел 5 ПМ. 02 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.** | 32 |  |
| Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация | **Содержание**  | 32 | 2 |
| 1. | Значение и пищевая ценность мучных блюд  |  |  |
| 2 | Производственный инвентарь для подготовки продуктов и приготовления блюд из теста с фаршем. Характеристика производственного инвентаря, его назначение.Инструменты и приспособления для приготовления блюд из теста с фаршем.Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.Виды технологического оборудования и правила безопасного использования**.** |
| 3 | Технология приготовления фаршей и начинок из творога, капусты, картофеля, ягод |
| 4 | Технология приготовления бездрожжевого теста для пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков, оладий |
| 5 | Требования к качеству и условия хранения изделий из теста |
| 6 | Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления мучных блюд из теста с фаршем. ( разрыхлители, пищевые кислоты, ванилин, ягоды, плоды, наполнителей для пиццы) |
| **Лабораторно-практическиеработы** | 8 |  |
| 1 | Приготовление и отпуск пельменей отварных, жареных с мясом |  |  |
| 2 | Приготовление и отпуск вареников с творогом |
| **Самостоятельная работа** | 6 |  |
| 1 | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы |  |  |
| 2 | Составление технологических карт на блюда из теста |  |  |
| 3 | Составление технологических схем приготовления блюд из теста |  |  |
| 4 | Составление калькуляции на блюда из теста |
| 5 | Составление слайдовых презентаций по темам «Разновидности пельменей и их происхождение» «Варианты оформления и подачи блюд из теста» |
| **Учебная практика: овладение приемами и приобретение навыков по технологии приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем.** | 10 |  |
| 1 | Приготовление пельменей с мясным фаршем |  |  |
| 2 | Приготовление вареников с творогом. Картошкой, вишней |
| 3 | Приготовление чебуреков |
| 4 | Приготовление блинчиков фаршированных с различными фаршами |
|  | **Производственная практика: совершенствование знаний, умений и практического опыта по организации процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **36** |  |
|  | 12.3.4.5. | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп;Приготовление и отпуск блюд и гарниров из бобовых;Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий;Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.Приготовление и отпуск изделий из теста; |  |  |
|  |
|  **Всего** |  |  | **162** |  |
| Экзамен по МДК |  |  |
| ДЗ по УП и ПП |  |  |
| Квалификационный экзамен по модулю |  |  |

# **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и два учебно-производственных цеха «Кулинарного» и «Кондитерского».

Оборудование **учебного кабинета** и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект бланков учебно-технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, плакаты, схемы, карты-схемы);
* натуральные образцы;
* компьютер;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование **учебно-производственных мастерских** (две):

* + Рабочие места по количеству обучающихся;
	+ Технологическое оборудование и оснастка:

- Электромеханическое оборудование: универсальный привод с семью сменными механизмами, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, мясорубка электрическая, овощерезательная машина,соковыжималка;

-Тепловое оборудование: плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат, шкаф жарочный, шкаф пекарный, кофеварка, фритюрница, кипятильник электрический;

- Холодильное оборудование: холодильники бытовые «Samsung»;

* Наборы «Поварской тройки», производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
* Наборы столовой и кухонной посуды;
* Комплекты плакатов, комплекты учебно-методической документации;
* Учебно-методический комплекс.

Реализация профессионального модуля требует обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2010
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2011
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2009

Нормативные источники**:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2009
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2009
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2010
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

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

 Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии «Повар» в рамках профессионального модуля « ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА» является освоение **МДК. 02.01. « Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**» и освоение учебной практики, для получения профессиональных знаний, умений и навыков.

 Изучение модуля рекомендуется проводить параллельно с изучением учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», либо после их освоения.

На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы обучающихся в сочетании с совершенствованием управления, этой деятельностью со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

 При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Формы проведения консультаций определяются преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные). При реализации профессионального модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика, реализуемая для освоения профессионального модуля, проходит концентрированно, в учебно-производственных мастерских колледжа, которые оснащены всем необходимым оборудованием и инвентарём. Производственная практика ПМ. 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОв ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА» может осуществляться как в учебно-производственной лаборатории колледжа, так и на предприятиях общественного питания.

 По окончании изучения модуля проводится комплексный экзамен.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

 **Инженерно-педагогический состав:**дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

**Мастера:** Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

# **Контроль и оценивание результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров***.*** | * Проверка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с требованиями.
* Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
 | * фронтальная

 проверка знаний; * ролевые игры;
* тестирование;
* написание докладов;
* написание

 рефератов;* контрольные работы;
* самостоятельная

 работа;* практические

работы;* лабораторные

 работы;* зачет;
 |
| ПК 2. 2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | * Точность и правильность приготовления каш и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы
* Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения.
* Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии.
* Соответствие выбора рецептуры в зависимости от группы потребителей.
* Определение органолептичес-

кими методами качество блюд* Правильность сервировки и оформления каш и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.
 | * экспертная оценка

 выполнения  комплексной  практической работы* фронтальная

 проверка знаний; * тестирование;
* написание докладов;
* написание

 рефератов;* контрольные работы;
* самостоятельная

 работа;* практические

работы;* лабораторные

 работы;* зачет;
 |
| ПК 2.3Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | * Приготовление блюд в соответствии с ученической нормой времени.
* Точность и правильность приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий
* Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии
* Выбор технологии в зависимости от набора продуктов
* Приготовление макаронных изделий в соответствии с ученической нормой времени
 | * экспертная оценка

 выполнения  комплексной  практической работы* фронтальная

 проверка знаний; * тестирование;
* написание докладов;
* написание

 рефератов;* контрольные работы;
* самостоятельная

 работа;* практические

работы;* лабораторные

 работы;* зачет;
 |
| ПК 2.4Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | * Определение органолептичес-

кими методами качества блюд* Точность и правильность приготовления блюд из яиц и творога
* Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от ингредиентов и требований к качеству
* Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии
* Выбор технологии с учетом взаимозаменяемости основных продуктов
* Соответствие выбора рецептуры в зависимости от группы потребителей
* Правильность сервировки и оформления основных блюд и горячих закусок из яиц
* Приготовление блюд в соответствии с ученической нормой
 | * экспертная оценка

 выполнения  комплексной  практической работы* фронтальная

 проверка знаний; * тестирование;
* написание докладов;
* написание

 рефератов;* контрольные работы;
* самостоятельная

 работа;* практические

работы;* лабораторные

 работы;* зачет;
 |
| ПК 2.5Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | * Точность и правильность приготовления мучных блюд из теста с фаршем
* Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения
* Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии
* Выбор технологии с учетом взаимозаменяемости основных продуктов
* Соответствие выбора рецептуры в зависимости от группы потребителей
* Правильность сервировки и оформления основных блюд и горячих закусок из яиц
* Приготовление блюд в соответствии с ученической нормой
 | * экспертная оценка

 выполнения  комплексной  практической работы* фронтальная

 проверка знаний; * тестирование;
* написание докладов;
* написание

 рефератов;* контрольные работы;
* самостоятельная

 работа;* практические

работы;* лабораторные

 работы; * зачет;
 |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК.1**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрация интереса к будущей профессии
 | -экзамен по завершению МДК |
| **ОК.2**Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе приготовления блюд их овощей и грибов;
* оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;
 | -устный экзамен;-экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. |
| **ОК.3**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализа качества приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;- самоанализ и коррекция результатов собственной работы | -экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях при выполнении работ по учебной практике. |
| **ОК.4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * эффективный поиск необходимой информации;

-использование различных источников, включая электронные. | -устный экзамен |
| **ОК.5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования;
* демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 | -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК.6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы
 | -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК.7.** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | * эффективная организация рабочего места;
* соблюдение санитарных требований и норм;
 | -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК.8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | -экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |

**Разработчик:**

**БУ ПО РПК мастер п/о О.Н.Кузьмичева**

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **мастер п/о** **Т.Л. Ильина**

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. [↑](#footnote-ref-1)