

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической комиссии
ШТТ
По предметам профессионального цикла
Председатель МК  О.Н. Холдырева
и   2019г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Директора по УТР

Р.Р. Музаимов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,
макаронных изделий, яиц, творога, теста

для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

с. Шарлык 2016г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта
19.01.17 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: Государственное автономное
профессиональное образование «Шарлыкский технический техникум»
с.Шарлык

Разработчики:

Ходырева Ольга Ивановна, преподаватель спец. дисциплин
профессионального цикла ГАПОУ ШТТ

Рецензенты:

Мунасыпов Ренат Рауфович, зав. по учебной работе, ГАПОУ ШТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования без предъявления требований к опыту работы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 проведения 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 303 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 105 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 70 часов;

самостоятельной работы – 35 часа;

учебной и производственной практики – 198 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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).

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.5.	Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	195	70	35	35	90	
	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	303	70	35	35	90	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		70		
МДК 02.01.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
Тема 1.1 Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд и гарниров	Содержание	4		
	1	Ассортимент, товароведная характеристика зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.	1	
	2	Пищевая ценность различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.		
	3	Требования к качеству различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.	1	
	4	Правила хранения различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	5	Методы предварительной подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц, растапливание масла, смешивание, измельчение, нагревание.	1	
6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,			

		используемые при подготовке зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара: холодильного оборудования; морозильного оборудования; электрической плиты; кастрюль; сита; просеивателя; овоскопа; процессора для измельчения; емкостей для хранения сухих продуктов. Правила их безопасного использования.		
	7	Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: перебирания, промывания, ошпаривания, замачивания, просеивания, обработки яиц, растапливания масла, смешивания, измельчения, нагревания. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	Практические занятия		5	2.3
	№1	Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.	2	
	№2	Выполнение комплексного задания по подготовке зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара к производству, подбору оборудования, инструментов, инвентаря.	3	
Тема 1.2. Приготовление каш, основных блюд и гарниров из круп и риса.		Содержание	6	
	1	Ассортимент каш, основных блюд и гарниров из круп и риса. Правила выбора круп и риса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам, основным блюдам и гарнирам из круп и риса. Критерии оценки качества круп и риса и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству каш, основных блюд и гарниров из круп и риса. Требования к качеству готовых каш, основных блюд и гарниров из круп и риса.		
	2	Методы приготовления каш и гарниров из круп: варка круп со сливом и без слива варочной жидкости, варка риса с откидыванием, варка на пару, откидывание риса, смешивание каш с другими ингредиентами.		
	3	Методы приготовления основных блюд из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование		
	4	Методы приготовления блюд из риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, жарка, тушение, смешивание, формовка, порционирование Варианты комбинирования различных способов приготовления риса. Правила выбора методов приготовления для разных типов круп и риса и		

	различных типов питания, в том числе диетического.		
5	Температурный режим и правила приготовления каш, основных блюд и гарниров из круп и риса для разных видов круп и риса и различных типов питания. Варианты сочетания риса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Техника выполнения действий в соответствии с типом крупы и питания.		
6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении каш, основных блюд и гарниров из круп и риса: электрической плиты; пароконвектомата; СВЧ-печи; сковород; жарочного шкафа; холодильного оборудования; весов; кастрюль; рисоварки; дуршлага; форм; противней;		
7	Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш.		
8	Технология приготовления основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления, типом крупы и типом питания: запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп.		
9	Технология приготовления блюд из риса в соответствии с методами приготовления и типом риса: риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного; ризотто; плова с мясом; плова овощного; плова сладкого с сухофруктами.		
10	Правила проведения бракеража каш, основных блюд и гарниров из круп и риса.		
11	Способы сервировки и подачи простых блюд из круп и риса. Варианты оформления простых блюд из круп и риса. Температура подачи каш, основных блюд и гарниров из круп и риса. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству приготовленных каш, основных блюд и гарниров из круп и риса,		

		предназначенных для последующего использования.		
		Практические занятия	5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности каш, основных блюд и гарниров из круп и риса.	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рассыпчатых каш.	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление каш, основных блюд и гарниров из круп и риса.	2	
Тема 1.3 Приготовление простых и основных блюд из бобовых и кукурузы.		Содержание	5	
	1	Ассортимент простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Правила выбора бобовых и кукурузы, и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из бобовых и кукурузы. Основные критерии оценки качества бобовых и кукурузы, и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству готовых простых и основных блюд из бобовых и кукурузы.		
	2	Методы приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы: варка в воде, жарка основным способом, метод СВЧ, смешивание, протираание, порционирование.		
	3	Методы приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы: варка в воде и молоке, варка на пару, жарка основным способом, тушение, паровая конвекция, протираание, смешивание, прогревание, порционирование		
	4	Правила выбора методов приготовления различных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания, в том числе диетического. Температурный режим и правила приготовления разных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении простых и основных блюд из бобовых и кукурузы: пароконвектомата; сковород; СВЧ-печи; электрической плиты; холодильного оборудования; весов; ситейника; кастрюль.		

	6	Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках; воздушной кукурузы; начинок из отварного гороха.		
	7	Технология приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления, типом бобовых и кукурузы и питания: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы, сваренной на пару; кукурузы, сваренной в молоке; начинок из бобовых.		
	8	Правила проведения бракеража блюд из бобовых и кукурузы.		
	9	Способы сервировки и подачи простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Варианты оформления блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда, гарнира и закуски. Температура подачи простых и основных блюд, гарниров и закусок из бобовых и кукурузы.		
	10	Блюда из бобовых, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи.		
	11	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству приготовленных бобовых и кукурузы, простых и основных блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования.		
		Практические занятия	5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.	2	
Тема 1.4 Приготовление простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий.		Содержание	5	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность, правила хранения и сроки реализации сухих макаронных изделий промышленного изготовления.		

	<p>Ассортимент простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Виды свежеприготовленных макаронных изделий.</p> <p>Пищевая ценность свежеприготовленных макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству свежеприготовленных макаронных изделий.</p>		
2	<p>Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам и гарнирам из макаронных изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству готовых простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>		
3	<p>Методы приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности, варка с откидыванием до полуготовности, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, запекание, охлаждение, разогревание.</p>		
4	<p>Методы приготовления основных блюд из макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование.</p>		
5	<p>Правила выбора методов приготовления разных видов макаронных изделий для различных типов питания, в том числе диетического и вегетарианского.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов макаронных изделий с учетом разных типов питания.</p> <p>Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с видом макаронных изделий и типом питания.</p>		
6	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий: электрической плиты; пароконвектомата; жарочного шкафа; холодильного оборудования; весов; сотейника; кастрюль; дуршлага; пастоварки (бойлетора).</p>		
7	<p>Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий</p>		

		в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).		
	8	Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макаронотварных с грибами; макаронотварных с овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто из базилика с грибным соусом; песто из вяленых томатов с соусом «4 сыра».		
	9	Правила проведения бракеража простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	10	Способы сервировки и подачи готовых макаронных изделий в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий.		
	11	Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий, предназначенных для последующего использования.		
	Практические занятия		5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности блюд и гарниров из макаронных изделий	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
Тема 1.5 Приготовление простых и основных блюд из яиц.		Содержание	5	
	1	Ассортимент простых и основных блюд из яиц. Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из яиц. Основные критерии оценки качества яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству простых и основных блюд из яиц.		

		Требования к качеству простых и основных блюд из яиц.		
2		Методы приготовления простых блюд из яиц: варка в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, взбивание, смешивание, запекание.		
3		Методы приготовления основных блюд из яиц: варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, запекание в форме, фарширование, порционирование.		
4		Выбор методов приготовления различных видов яиц для разных типов питания, в том числе диетического. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц. Техника выполнения действий в соответствии видом яиц и типом питания.		
5		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении простых и основных блюд из яиц: электрической плиты; пароконвектомата; сковород; жарочного шкафа; холодильного оборудования; кастрюль; сковород; электрической яйцеварки; венчика для взбивания; форм для запекания.		
6		Технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методами приготовления и типом яиц: яиц вареных вмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами.		
7		Технология приготовления основных блюд из яиц в соответствии с методами приготовления, видом яиц и типом питания: вареных яиц «пашот»; вареных без скорлупы яиц вкрутую; яичной каши; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; драченые; яиц запеченных, яиц «бенедикт». Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам.		
8		Правила проведения бракеража простых и основных блюд из яиц.		
9		Способы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц с учетом требований к безопасности готовой пищи. Варианты оформления простых и основных блюд из яиц для подачи в виде		

		блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из яиц.		
	10	Блюда из яиц, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи		
	11	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из яиц.		
	Практические занятия		5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности блюд из яиц.	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц.	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление блюд из яиц	2	
Тема 1.6 Приготовление блюд из творога		Содержание	5	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству творога. Пищевая ценность блюд из творога. Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога.	1	
	2	Методы приготовления холодных блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, порционирование. Методы приготовления горячих блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование.		
	3	Правила выбора методов приготовления различных видов творога для разных типов питания, в том числе диетического. Температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных видов творога.	1	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении блюд из творога: пароконвектомата; жарочного шкафа; электрической плиты; фритюрницы; холодильного оборудования; сотейника; кастрюль; сковород.		
	5	Техника выполнения действий в соответствии с типом творога и питания:		

		протираания, отпрессовывания, смешивания, формования, варки в воде, варки на пару, жарки изделий из творога основным способом и во фритюре, порционирование.		
	6	Технология приготовления холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления и типом творога и питания: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. Технология приготовления горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре.	1	
	7	Правила проведения бракеража.	1	
	8	Способы сервировки и подачи холодных и горячих блюд из творога. Варианты оформления блюд из творога для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи холодных и горячих блюд и десертов из творога.		
	9	Блюда из творога, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи.	1	
	10	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из творога.		
		Практические занятия	5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности блюд из творога.	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из творога	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление блюд из творога.	2	
Тема 1.7 Приготовление простых и основных мучных блюд.		Содержание	4	
	1	Ассортимент основных мучных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным блюдам. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных мучных блюд.	1	

	Требования к качеству готовых основных мучных блюд.		
2	<p>Методы приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, выпекание на сковороде и в печи, запекание, порционирование.</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных видов мучных изделий для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов мучных изделий.</p>		
3	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении основных мучных блюд: пароконвектомата; жарочного шкафа; сковород; электрической плиты; фритюрницы; холодильного оборудования; морозильного оборудования; тестомесильной машины; тестораскаточной машины; кастрюль; посуды для запекания.</p>	1	
4	<p>Технология приготовления простых и основных мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: оладьев; пончиков; пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; равиолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тарталеток.</p> <p>Технология приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), беляшей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат). Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста и теста кляр.</p> <p>Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.</p>		
5	Правила проведения бракеража мучных блюд.	1	
6	<p>Способы сервировки и подачи основных мучных блюд.</p> <p>Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и</p>		

		десерта. Температура подачи основных мучных блюд.		
	7	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству основных мучных блюд.	1	
	Практические занятия		5	
	№1	Проверка органолептическим способом определения степени готовности мучных блюд.	1	
	№2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд.	1	
	№3	Организация рабочего места.	1	
	№4	Приготовление и оформление мучных блюд.	2	
<i>Дифференцированный зачет</i>			1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02			35	
выполнение домашних заданий: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; составление технологических схем блюд из круп. Бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста				
тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
реферат на тему: «Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании» 1 курс			3	
реферат на тему: «История происхождения расстегаев, курника, блинов, кулебяки, рыбника»			4	
расчет рецептур для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста			10	
Составление технологических схем на основе сборника рецептур			14	
Доклад на тему: «Использование БАД в кондитерском производстве»			4	
учебная практика			90	
производственная практика			108	
Итого:			303	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства. Санитария и гигиена»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студента;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории:

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование
 - ✓ электроплиты;
 - ✓ жарочные шкафы;
 - ✓ печи с СВЧ нагревом;
 - ✓ электрофритюрницы;
 - ✓ электромясорубки;
 - ✓ блендеры;
 - ✓ миксеры;
 - ✓ электронные весы;
 - ✓ холодильник;

✓ морозильник

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара, кондитера в предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники.

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» М; Академия 2012 г
2. Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс» 2005г
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М. Академия 2006г
4. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи» Практикум. М. Академия 2006г
5. Т.А. Качурина «Кулинария», рабочая тетрадь для проф. образования М; Академия 2005г

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Изд. центр «Академия», 2011.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор», «Гастроном»,

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

5. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования";

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 .

ещептов». – 2005 – 2010 г.

Интернет – ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http://www/kulina.ru](http://www.kulina.ru)., <http://povary.ru>., <http://vkus.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Модуль изучается согласно учебному плану с I семестра. Изучение теоретического материала происходит в кабинете «Технология Кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена». Лабораторные и практические работы осуществляются в лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места». Учебная практика проводится рассредоточено в учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места». Производственная практика проводится в конце изучения модуля на предприятиях общественного питания.

Изучение модуля проходит после изучения **учебных дисциплин:** «Основы микробиологии», «Санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, на учебной практике, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

На экзамен могут быть представлены работы, позволяющие оценить готовность обучающегося к выполнению данного вида профессиональной деятельности, а также представление отчетных материалов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: 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: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

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, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		Экзамен Наблюдения в процессе практики.
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока органолептическим способом.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока к производству.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока органолептическим способом.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Установление соответствия приготовленных блюд требованиям нормативно- технологической документации.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из	Оценка качества сырья и продуктов органолептическим способом при приготовлении	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий,

макаронных изделий.	простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	работ во время учебной и производственной практик.
	Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Установление соответствия приготовленных блюд требованиям нормативно-технологической документации.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Оценка качества сырья и продуктов органолептическим способом при приготовлении простых блюд из яиц и творога.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления простых блюд из яиц и творога.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Установление соответствия приготовленных блюд требованиям нормативно-технологической документации.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Оценка качества сырья и продуктов органолептическим способом при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Использование различных технологий при	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных

	приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем.	работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.
	Установление соответствия приготовленных блюд требованиям нормативно-технологической документации.	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ во время учебной и производственной практик.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	в 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 и производственной практик
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 и производственной практик
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	соблюдение технологических и санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
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 учебному и производственному практику. Отзывы руководителя военных сборов.