

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И  
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

« 30 » август 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02.  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

*название профессионального модуля*

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.
- ПК2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие зерновых продуктов 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, моочных и жировых продуктов, яиц и 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 ;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

-

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 135 час., в том числе:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час., **включая:**
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 35 час.;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 час.;
- учебной и производственной практики – 84 час..

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: *готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<b><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></b>
<b>ПК 2.1</b>	<b>иметь практический опыт:</b> производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров ;</li></ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li><li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li><li>- правила хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</li><li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li></ul>
<b>ПК 2.2</b> <b>ПК 2.3</b>	<b>иметь практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовления и оформления каши и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</li><li>- приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к блюдам и гарнирам из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же к блюдам и гарнирам из макаронных изделий;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же к блюдам и гарнирам из макаронных изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же к блюдам и гарнирам из макаронных изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же к блюдам и гарнирам из макаронных изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы, а так же блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.4</b></p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к блюдам из яиц и творога;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц и творога ;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству</li> </ul>

	<p>блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных блюд из яиц и творога;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.5</b></p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и оформления простых мучных блюда из теста с фаршем.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к простым мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать мучные блюда из теста с фаршем.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> </ul>

	- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК3	Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля: приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. (ПМ 02)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов ( <i>макс. учебная нагрузка и+ практика</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1.ПМ 02 Приготовление и оформление: каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы; приготовления и простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	35	12	4	5	18	
ПК 2.4 ПК 2.1	Раздел 2.ПМ 02. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	37	12	4	7	18	
ПК 2.5 ПК 2.1	Раздел 3.ПМ 02.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	33	11	4	4	18	
	Производственная практика, часов ( <i>если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика</i> )	30					
	Всего:	135	35	12	16	54	

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ( ПМ 02 в соответствии со стандартом ):  
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	4
<b>Раздел1 ПМ 0.2.</b> Приготовление и оформление: каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы; приготовления и простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		<u>35</u>	
<b>МДК 02.1.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		35	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о кашах. Блюда и гарниры из каш.</b>	<b>Содержание</b>		4
	1	Значение каш в питании. Классификация каш. Правила варки каш.	
	2		
	3	Блюда из каш. Оформление, отпуск. Посуда для варки каш.	
	4	Оснащение рабочих мест, оборудование и инвентарь в горячем цехе.	
	<b>Практические занятия</b>		2
1.	Составление технологических схем приготовления каш		
2.	Расчеты, связанные с определением емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.		
<b>Тема 1.2. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		4
	1.	Блюда из бобовых.	
	2.	Блюда их макаронных изделий.	
	3.	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	4.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
<b>Практические занятия</b>			

	1. Составление технологических схем блюд из бобовых.	2	
	2. Расчеты при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.	5	
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 2. Приготовление блюд из макаронных изделий. 3. Национальные блюда из макаронных изделий. Приготовление блюд из нута, чечевицы.		
<b>Раздел2 ПМ 0.2.</b> Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		37	
<b>МДК 02.2.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога		37	
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 2.1. Приготовление блюд из яиц</b>	1. Значение блюд из яиц, их пищевая ценность. Варка яиц.	4	
	2. Жареные блюда из яиц. Оформление, отпуск.		
	3. Запеченные блюда из яиц. Оформление, отпуск.		
	4. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки их хранения. Оснащение рабочих мест и ТБ.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц.	2	
	2. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц.		
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема2.2. Блюда из творога</b>	1. Значение блюд из творога в питании. Пищевая ценность.	4	
	2. Холодные блюда из творога. Оформление, отпуск.		
	3. Горячие блюда из творога. Оформление, отпуск.		
	4. Требования к качеству блюд из творога. Сроки их хранения. Оснащение рабочих мест и ТБ.		
	<b>Практические занятия</b>		

	1. Составление технологических схем приготовления блюд из творога.	2	
	2. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из творога.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет. 6. Работа со сборником рецептов блюд 7. Работа со сборником рецептов блюд	7	
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		
	1. Приготовление и оформление блюд из творога. 2. Приготовление и оформление блюд из яиц. 3. Химический состав яиц и творога.		
<b>Раздел 3 ПМ 0.2.</b> Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.		33	
<b>МДК 02.3.</b> Технология подготовки сырья и приготовления простых мучных блюд из теста.		33	
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 3.1. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста</b>	1. Значение блюд из теста. Подготовка сырья к производству.	7	
	2. Классификация блюд из теста. Оформление и отпуск.		
	3. Приготовление блюд из теста с фаршем.		
	4. Приготовление блюд из теста с фаршем.		
	5. Оснащение рабочих мест для приготовления блюд из теста. Технологическое оборудование и инвентарь. Правила ТБ.		
	6. Требования к качеству изделий из теста. Бракераж готовых изделий.		
	7. Контрольная работа.		
	<b>Практические занятия</b>		
1. Составление технологических схем приготовления блюд из теста.	4		
2. Составление технологических схем приготовления блюд из теста.			
3. Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд.			
4. Правила проведения бракеража готовых блюд и изделий.			
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям).</li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям.</li> <li>3. Выполнение домашних заданий по теме.</li> <li>4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.</li> </ol>	4	
	<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление блюд из теста.</li> <li>2. Составить таблицу по соотношениям муки и жидкости в различных видах теста.</li> <li>3. Подготовка рефератов: «национальные мучные блюда.» «приготовлениепельменей с овощными фаршами »</li> </ol>		
<p><b><u>Учебная практика УП 02.2</u></b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из макаронных изделий</li> <li>2. Приготовление блюд из яиц</li> <li>3. Приготовление блюд и гарниров из круп</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых</li> <li>5. Приготовление блюд и гарниров из творога</li> <li>6. Приготовление дрожжевого теста для блинов, оладий, пончиков. Выпечка, отпуск. Приготовление теста для блинчиков. Приготовление блинчиков с различными фаршами.</li> <li>7. Приготовление теста для пельменей. Приготовление пельменей с мясом, рыбой, овощной начинкой.</li> <li>8. Приготовление теста для вареников. Приготовление вареников с различными фаршами.</li> <li>9. Приготовление пирожков печеных из дрожжевого теста с различными фаршами.</li> <li>10. Проверочные работы.</li> </ol>		54	

<p><b><u>Производственная практика. ПП 02.2</u></b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блинов, оладий, пончиков. Выпечка, отпуск. Приготовление блинчиков. Приготовление блинчиков с различными фаршами.</li> <li>2. Приготовление пельменей. Приготовление пельменей с мясом, рыбой, овощной начинкой.</li> <li>3. Приготовление вареников. Приготовление вареников с различными фаршами.</li> <li>4. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, булочек, мучных изделий из опарного и безопарного теста</li> <li>5. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, творога, макаронных изделий</li> <li>6. Проверочные работы.</li> </ol>	30	
--	----	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. *Технологии кулинарного производства;*
2. *Информатики*  
Лабораторий:
  1. *Кулинарии.*
  2. *Технического оснащения и организации рабочего места;*
  3. *Товароведения продовольственных товаров;*

Технические средства обучения: *ПК на подгруппу*

### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, шкаф морозильный, электроплита, ножи для экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кабинетов:

рабочий стол, справочники, учебники, проектор, экран, ПК, плакаты, стенды по темам.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### *Нормативные документы*

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 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2009.
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

#### ***Основные источники:***

1. Куливария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2012
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

#### ***Дополнительные источники:***

1. Технология приготовления пищи Практикум Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова, ИЦ Академия Москва.2006г.
2. Мультимедийные пособия РНМЦ.

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

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение основных тем по предметам:

- ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная практика составляет (53% отведенного общего учебного времени на изучение модуля) может проводиться как в учебной лаборатории лицея, так и в условиях действующего производства. Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 65% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно **35%** учебного времени от теоретического обучения). Кроме того в конце обучения по модулю может проводиться производственная практика.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – **70%**.

Часть занятий должна проводиться в учебной лаборатории, в зоне инструктажа. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления различных обобщающих таблиц, изучения теории по учебнику, подготовки опережающих заданий и подготовки компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

А так же для организации кружковой и факультативной работы.



#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по **МДК**, ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны:

- иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины;
- уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений;
- постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

**Преподаватели МДК** и мастера производственного обучения должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Преподаватели общепрофессионального цикла и профессионального цикла : высшее образование с опытом работы в отрасли.

Мастера: высшее или среднее профессиональное образование, разряд - не ниже 4.

## 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	Раздел, тема МДК
<b>ПК 2.1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения сыпучих продуктов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов сырья</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практической работы.  Тестирование.	<b>МДК 02.1.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практической работы.  Тестирование.	-//-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Правильность выполнения тепловых режимов;</li> </ul>	Экспертная оценка качества готовой продукции во время учебной практики, практического экзамена;  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование.	<b>МДК 02.1.</b>
<b>ПК 2.2 Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых</li> </ul>	Тестирование.	<b>МДК 02.2.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.  Тестирование.	<b>МДК 02.2.</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения последовательности приготовления;</li> <li>- Точность проведения оценки качества</li> <li>- Знание ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых;</li> <li>- правильность оформления и отпуска;</li> <li>- правильность подбора посуды;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы «Методика расчёта массы выхода готовых изделий при тепловой обработке»</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 02.2.</b></p>
<p><b>ПК 2.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил варки макаронных изделий</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- правильность подготовки сырья</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления ;</li> <li>- знание ассортимента блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- правильность оформления и отпуска;</li> <li>- правильность подбора посуды;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из макаронных изделий</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ .</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.3.</b></p>

<p><b>ПК 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил подготовки яиц к производству;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления ;</li> <li>- знание ассортимента блюд из яиц;</li> <li>- знание ассортимента блюд из творога;</li> <li>- правильность оформления и отпуска различных блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ .  Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.  Экспертная оценка качества готовых соусов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.4.</b></p>
<p><b>ПК 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил подготовки сырья к производству;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления ;</li> <li>- знание ассортимента блюд из теста;</li> <li>- правильность оформления и отпуска различных мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ .  Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.  Экспертная оценка качества готовых соусов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.5.</b></p>

<b>Итоговая аттестация по модулю</b>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке сырья, выбору тепловых режимов.</p> <p>Соблюдение технологической последовательности трудовых операций при приготовлении супов и соусов .</p> <p>Точность выполнения действий по вышеперечисленным показателям.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</p> <p>Точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>Правильность организации рабочего места;</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений) или представление других материалов о достижениях в профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности.</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>	<p><b>МДК 02.1.-02.4</b> <b>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b></p> <p><b>Учебная практика</b> <b>УП 02.1-02.4</b></p> <p><b>Производственная практика</b> <b>ПП 02.1-02.4</b></p>
--------------------------------------	---	---	---

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	лабораторных работах с любыми коллегами	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик