

Филиал государственного автономного  
Профессионального образовательного учреждения  
«Аграрный техникум»

**Согласовано:**

МК Профессионального цикла

Харитова Л.Л.



**Утверждаю:**

Зам. Директора по УР

Харина А.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

Копьево 2016-2017г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

*Разработчик: ФГА ПОУ «Аграрный техникум»*

*Преподаватель спец. Дисциплин Ворошилова С.Г*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*

### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах:

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР№ 16675 Повар. Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;
- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР№ 16675 Повар. Требуется профессиональная подготовка;
- при освоении рабочей профессии в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

иметь практический опыт:

- 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 программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов;

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2	Г отовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 3	Г отовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 4	Г отовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 5	Г отовить 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	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*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	18	18	6	8		
ПК 2.1, ПК 2.4	Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога.	12	12	4	6		
ПК 2.1, ПК 2.5	Раздел 3. Приготовление мучных блюд. Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	18	18	6	6		
	<b>Всего:</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>20</b>		

Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглавленного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: *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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		26	
МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		4	2
Тема 1.1. Блюда и гарниры из круп	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, основные характеристики и пищевая ценность различных видов круп. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп. Способы определения качества круп. Методы предварительной подготовки круп для приготовления блюд.</p> <p>2. Общие правила варки каш; виды каш; технология приготовления каш различной консистенции. Нормы закладки круп для приготовления различных видов каш и гарниров. Соотношение круп и жидкости для приготовления каш. Органолептические способы определения степени готовности и качества каш и гарниров из круп. Варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи каш и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения готовых каш и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования.</p> <p>3. Ассортимент блюд из вязких каш. Методы приготовления круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование. Технология приготовления блюд из вязких каш: запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупуных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп.</p>	4	2



	4. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд. Правила подачи		2
Тема 1.2 Блюда и гарниры из бобовых и кукурузы	Содержание	4	2
	1. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов бобовых и кукурузы. Изменения, происходящие при тепловой обработке бобовых и кукурузы. Способы определения качества бобовых и кукурузы. Методы предварительной подготовки бобовых и кукурузы для приготовления блюд.		2
	2. Технологія приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом разных типов бобовых и кукурузы. Требования к качеству простых блюд из бобовых и кукурузы Органолептические способы определения степени готовности бобовых и кукурузы, и их вкусовых качеств. Правила подачи.		2
Тема 1.3 Блюда и гарниры из макаронных изделий	1. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов макаронных изделий Температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности, варка с откидыванием до полуготовности, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, запекание, охлаждение, разогревание.	4	2
	2. Блюда и гарниры из макаронных изделий Требования к качеству простых блюд из макаронных изделий. Правила подачи.		2
	Практическая работа:	6	
	1. Расчет количества крупы и жидкости для варки каш различной консистенции	2	
	2. Приготовление блюд из круп	2	
	3. Приготовление блюд из макаронных изделий	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Выполнение творческих заданий по характеристике различных видов круп и риса, их пищевой ценности. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выполнение компьютерных презентаций по темам раздела.		8	
Учебная практика Виды работ • проверка качества и подготовка круп, бобовых и кукурузы для использования в приготовлении блюд и			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• гарниров;</li> <li>• проверка качества и пригодности макаронных изделий для использования в приготовлении простых блюд;</li> <li>• взвешивание продуктов;</li> <li>• варка рассыпчатых каш из цельных круп;</li> <li>• варка риса (длиннозерный и круглозерный) в воде с откидыванием;</li> <li>• варка риса на пару;</li> <li>• варка вязких и жидких каш из цельных, дробленых круп и хлопьев на воде и молоке;</li> <li>• добавление в каши других ингредиентов;</li> <li>• порционирование, формирование и панирование изделий из каш в виде котлет, биточков, шницелей;</li> <li>• жарка полуфабрикатов из круп в панировке основным способом;</li> <li>• запекание крупных масс порциями в формах и на противне;</li> <li>• варка в воде бобовых (горох, фасоль,) и кукурузы в початках;</li> <li>• варка макаронных изделий с откидыванием до готовности и полуготовности;</li> <li>• смешивание отварных бобовых и сваренных до готовности и полуготовности макаронные изделия с другими ингредиентами;</li> <li>• протираание отварных бобовых;</li> <li>• запекание макаронных изделий с ингредиентами;</li> <li>• определение степени готовности блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий и их вкусовых качеств;</li> <li>• порционирование, сервировка и оформление блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий.</li> </ul>		
<p>Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога.</p>		18
<p>МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>		4
<p>Тема 2.1. Блюда из яиц</p>	<p>Содержание</p>	
<p>1.</p>	<p>Ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов, пищевая ценность, использование в приготовлении блюд и изделий. Правила предварительной подготовки яиц и яичных продуктов для приготовления блюд. Варка яиц в скорлупе до различной степени готовности («в мешочек» и «вкрутую»), использование вареных яиц.</p>	2
<p>2.</p>	<p>Жареные блюда. Ассортимент яичниц и омлетов. Технология приготовления простых блюд из яиц: яичницы натуральной, яичницы-глазуньи с ветчиной, грибами, луком, помидорами. Методы запекания омлетов натурального, с мясными продуктами, с овощами. Требования к качеству простых блюд из яиц. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых блюд из</p>	2

	яиц. Правила по... ни.	
Тема 2.2. Блюда из творога	Содержание	4
1.	Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога. Правила выбора и основные критерии оценки качества творога в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога.	2
2.	Методы приготовления холодных блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, порционирование. 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.	2
3.	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. 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.	2
4.	Требования к качеству готовых блюд из творога. •Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования	2
	Практическая работа:	4
1.	Приготовление блюд из яиц.	2
2.	Приготовление блюд из творога.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Изучение рецептур блюд из яиц и творога, составление технологических схем приготовления. Выполнение компьютерных презентаций по темам раздела.	6
Учебная практика	Виды работ • проверка качества творога и дополнительных ингредиентов к нему; • протираание и отпрессовывание творога; • смешивание творога с другими ингредиентами;	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формование изделия из творожной массы;</li> <li>• варка творожные изделий в воде и на пару (в форме);</li> <li>• жарка изделий из творожной массы основным способом и во фритюре;</li> <li>• запекание творожной массы порциями в формах и в большом количестве;</li> <li>• определение степени готовности блюд из творога и их вкусовых качеств;</li> <li>• порционирование, сервировка и оформление натурального творога и творожной массы для подачи в холодном виде;</li> <li>• порционирование, сервировка и оформление горячих блюда из творога.</li> </ul>						
	Раздел 3. Приготовление мучных блюд.		24			
	МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			8		
	Тема 3.1.Изделия из теста.	Соде жание				
	1.	Ассортимент простых мучных блюд. Основные характеристики и пищевая ценность различных типов мучных изделий. Подготовка сырья.			2	
	2.	Дрожжевое тесто. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.			2	
	3.	Классификация бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков. Технология приготовления мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат). Температурный режим и правила приготовления разных видов мучных изделий Кулинарное использование: варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре			2	
	4.	Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий. Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, мучных изделий и теста. Правила подачи. Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения основных мучных блюд и приготовленных мучных изделий из теста, предназначенных для последующего использования.		2		
	Практические работы			6		
	1.	Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста		2		
	2.	Приготовление блинов и оладий		2		
	3.	Приготовление блинчиков		2		

Итоговая контрольная работа по МДК 02.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Составление технологических схем приготовления видов теста, мучных блюд, а также начинок и фаршей к ним. Выполнение расчетов количества сырья для приготовления блюд из теста.		6
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверка качества и пригодности основных продуктов для использования в приготовлении простых мучных блюд;</li> <li>• замешивание крутого пресного теста для пельменей, вареников и чебуреков;</li> <li>• замешивание жидкого пресного теста для блинчиков;</li> <li>• замешивание дрожжевого теста безопарным способом для оладий и блинов;</li> <li>• замешивание густого дрожжевого теста для беляшей и пончиков;</li> <li>• разделка теста и формовка изделий с фаршами и без;</li> <li>• приготовление теста для лапши домашней;</li> <li>• отваривание в воде готовых изделий из крутого пресного теста с различными фаршами и начинками;</li> <li>• жарка во фритюре и полужарке изделий из крутого пресного теста с фаршами и без;</li> <li>• жарка во фритюре и полужарке изделий из дрожжевого теста с фаршами и без;</li> <li>• выпекание блинов и блинчики на сковороде;</li> <li>• приготовление фаршей и начинок для мучных блюд</li> <li>• доведение до готовности замороженных мучных полуфабрикатов высокой степени готовности;</li> <li>• определение степени готовности простых мучных блюд и их вкусовых качеств;</li> <li>• порционирование, сервировка и оформление простых мучных блюд для подачи;</li> </ul> <p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, подготовка сырья и приготовления блюд яиц и творога, подготовка сырья и приготовления блюд теста;</li> </ul>		
<b>Всего</b>		<b>64</b>

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара, кондитера в предприятии общественного питания.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Текст] - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. СанПиН 2.3.6.2867-11 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

#### Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стереотип. - М. : «Академия», 2013. - 400с.
2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 5-е изд., стер. - М. : «Академия», 2013. - 240с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 320с.
4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой. - М. : Деловая литература, 2014. - 480с.
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 256с.
6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. - М. : Академия, 2013. - 336 с.
7. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. - 8-е изд., стер. - М. : «Академия», 2012. - 432с.

#### Дополнительные источники

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 4-е изд., стер. - М. : «Академия», 2012.
2. Антонова, Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания [Текст] : / Р. П. Антонова. - 3-е изд., изм. и доп. - М. : ПрофиКС, 2010. - 200с.
3. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2012. - 496с.
4. Долгополова, С. В. Новые кулинарные технологии [Текст] : / С. В. Долгополова. - М. : «Ресторанные ведомости», 2005. - 272с.
5. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст] : учебное пособие для

- средн. проф. образования / В. В. Усов. - М. : «Академия», 2012. - 608с.
6. Усов, В. В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. [Текст] : учебное пособие для средн. проф. образования / В. В. Усов. - М. : «Академия», 2008. - 416с.
  7. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 288с.
  8. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 496с.

#### Интернет - ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: [http://www.100menu.ru/pages/pages\\_index/furchet/2.htm](http://www.100menu.ru/pages/pages_index/furchet/2.htm).
  2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.
  3. Весь общепит России [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.
  4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс] / [www.edu.ru](http://www.edu.ru) - Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.
  5. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
  6. Кулинарка - Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.kuharka.ru>
  7. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>.
  8. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>
- 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: *Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места.*

Теоретическая часть занятий по изучению МДК 02.02 *Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста* проводится в кабинете технологии кулинарного производства, оснащенного мультимедийным оборудованием; в компьютерном классе; в учебном кулинарном цехе при выполнении практических работ.



Реализация программы предполагает учебную практику в конце каждого раздела модуля и производственную практику после его завершения. Производственная практика должна проводиться в условиях действующего производства. Учебная практика может проводиться как в условиях действующего производства, так и в учебных лабораториях. Рекомендуется деление группы на подгруппы, что способствует индивидуальной направленности процесса обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа составляет 1/2 от максимальной учебной нагрузки и направлена на формирование общих компетенций. Самостоятельная работа включает в себя изучение основной и дополнительной литературы, написание рефератов по выбранной теме, проведение исследований, отработку практических умений.

При освоении программы профессионального модуля предусматриваются консультации для обучающихся как в индивидуальной, так и в групповой форме.

#### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели, должны иметь профессиональное высшее образование; владеть одинаково хорошо знаниями по смежным дисциплинам; уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений; быть в курсе современных тенденций развития индустрии питания, знать новые виды сырья и технологии.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, имеющий высшее образование и опыт работы в отрасли не менее 3 лет; мастера производственного обучения - среднее профессиональное или профессиональное высшее образование, разряд не ниже 4-5 с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

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
ПК1- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- определение органолептическим способом годности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к качеству;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене.
	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами подготовки сырья;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда);	- тестирование; -наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций первичной подготовки продуктов в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	- тестирование; анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик;

		- экспертная оценка на практическом экзамене.
	- применение способов минимизации отходов при обработке продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь;	анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене.
	- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов в соответствии с санитарными требованиями к безопасности пищевых продуктов.	- тестирование; - наблюдения в процессе практики
ПК2- . Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда);	- тестирование; -наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- точность выполнения расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы;	- анализ и оценка результатов практических работ; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур,	- тестирование; - контрольная работа; -- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных

	технологическими картами);	заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления каш и гарниров из круп и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы;	- тестирование; - анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия приготовленных каш и гарниров из круп и риса; а также простых блюд из бобовых и кукурузы стандартным требованиям к качеству;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение сервировки и оформления блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы согласно правилам подачи готовой продукции;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения и отпуска готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - наблюдения в процессе практики

ПКЗ - Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

<p>- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p>	<p>- наблюдение выполнения работ, и заданий производственных процессов; - экспериментальная практика</p>
<p>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда);</p>	<p>- тестирование производственных процессов; - экспериментальная практика</p>
<p>- точность выполнения расчета количества сырья для приготовления блюд из макаронных изделий</p>	<p>- анализ производственных процессов; - экспериментальная практика</p>
<p>- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления блюд из макаронных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);</p>	<p>- тестирование производственных процессов; - анализ производственных процессов; - экспериментальная практика</p>
<p>- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления блюд из макаронных изделий;</p>	<p>- тестирование производственных процессов; - анализ производственных процессов; - экспериментальная практика</p>
<p>- определение органолептическим способом степени готовности и</p>	<p>- анализ производственных процессов; - экспериментальная практика</p>

	соответствия блюд из макаронных изделий стандартным требованиям к качеству;	работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение сервировки и оформления блюд из макаронных изделий согласно правилам подачи готовой продукции;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения и отпуска готовых блюд и гарниров из макаронных изделий согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - наблюдения в процессе практики
ПК4 - Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления блюд из яиц и творога;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда);	- тестирование; -наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	точность выполнения расчета количества сырья для приготовления блюд из яиц и творога	- анализ и оценка результатов практических работ; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога в соответствии с	- тестирование; - анализ и оценка результатов практических работ;

	нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	-анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления блюд из яиц и творога;	- тестирование; - анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия блюд из яиц и творога стандартным требованиям к качеству;	- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение сервировки и оформления блюд из яиц и творога согласно правилам подачи готовой продукции;	- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения и отпуска готовых блюд из яиц и творога согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - наблюдения в процессе практики
ПК5 - Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления блюд из теста с фаршем.	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик,

		- экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда);	- тестирование; -наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	точность выполнения расчета количества сырья для приготовления блюд из теста с фаршем.	- анализ и оценка результатов практических работ; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления блюд из теста с фаршем в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	- тестирование; - анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления блюд из теста с фаршем.	- тестирование; - анализ и оценка результатов практических работ;  -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия блюд из теста с фаршем стандартным требованиям к качеству;	- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене



	- выполнение сервировки и оформления блюд из теста с фаршем согласно правилам подачи готовой продукции;	- анализ и оценка результатов практических работ;  - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения и отпуска готовых блюд из теста с фаршем. согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - наблюдения в процессе практики

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
ОК1-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- положительная динамика результатов в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие во внеучебной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;
ОК2-Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению; - рациональная организация рабочего места; - выбор эффективных способов достижения цели при наличии альтернативы; - рациональное распределение времени при выполнении работ;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- анализ рабочей ситуации, корректировка действий в зависимости от полученных результатов; - осуществление самоконтроля и самоанализа результатов собственной работы; - ответственность за свой труд;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- поиск, обработка информации из различных источников; - результативная самостоятельная работа в ходе освоения профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - применение информационных ресурсов сети Интернет;</p>	<p>Экспертная оценка выполненных творческих работ; наблюдение за деятельностью обучающегося на теоретических занятиях, лабораторных и практических работах.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- владение способами бесконфликтного общения в коллективе; - эффективное выполнение заданий при взаимодействии с курсниками; - проявление взаимовыручки и взаимопонимания в различных производственных ситуациях;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося во время теоретических, практических занятий и прохождения практики.</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- использование профессиональных знаний и компетенций при выполнении заданий;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>