

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии СПО


**19.01.17** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 15% с учётом ПС и WSR.


РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК  
коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пронина  
*подпись*

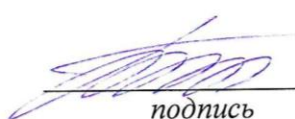
Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-  
методической работе

  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Подкладкина  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе

  
\_\_\_\_\_ Р.М. Баскаков  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	27

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО в соответствии с ФГОС 19.01.17 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) и общих компетенций (ОК):**

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 и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<i>ПК 2.6</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС и WSR)</i>
<i>ПК 2.7</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>

### 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:**

- ПО 1** подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПО 2** подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);
- ПО 3** уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);
- ПО 4** проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 5** упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);
- ПО 6** подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 7** процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);

- ПО 8 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
- ПО 9 помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации м*
- ПО 10 приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
- ПО 11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- ПО 12 составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 13 контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 14 подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 15 разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 16 подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 17 подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 18 приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
- ПО 19 контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- ПО 20 контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 21 контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий м*
- ПО 22 презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
- ПО 23 изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);*
- ПО 24 подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
- ПО 25 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

**уметь:**

- У1 проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;*
- У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;*
- У3 готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- У4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У5 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);*
- У6 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У7 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);*

- У8 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);*
- У9 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);*
- У10 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У11 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У12 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У13 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У14 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У15 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У16 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У17 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У18 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У19 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У20 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У21 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У22 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У23 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У24 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У25 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У26 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

**знать:**

- 31** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- 32** способы минимизации отходов при обработке продуктов;
- 33** температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 34** правила проведения бракеража;
- 35** способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- 36** правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- 37** виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- 38** технологии приготовления блюд, и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);

- 39 правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 310 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 311 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);*
- 312 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 313 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);*
- 314 способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);*
- 315 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);*
- 316 региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR);*
- 317 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом WSR)*

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **376** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **88** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **28** часа;

учебной и производственной практики – **108+180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 4.3.2. 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 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 и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<i>ПК 2.6</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС и WSR)</i>
<i>ПК 2.7</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>
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 её достижения, определённых 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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК 02.01</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.						
ПК 2.1. ПК 2.6 (с учётом ПК и WSR)	<b>Раздел 1.</b> Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7 (с учётом ПК и WSR)	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>42</b>	<b>72</b>
ПК 2.4 ПК 2.5	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>84</b>
ПК 2. 1. - ПК 2. 5.	<b>Учебная и производственная практика, часов</b>	<b>288</b>				<b>108</b>	<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>376</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ.02 Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</b>			
<b>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b>			
Тема 1.1. Зерномучные и яичные товары	<p><b>уметь:</b> У1 Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</p> <p><b>знать:</b> 31 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; 32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов; 37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>39 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> <i>310 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p>	<b>12</b>	

	<p><i>315 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</i></p> <p><i>317 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом WSR)</i></p>		
	<b>Содержание</b>		
	1.1.1. <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)</i>	1	2
	1.1.2. Крупы из зерновых и бобовых культур: пищевая ценность, характеристика видов, требования к качеству.	2	
	1.1.3. Упаковка, маркировка, хранение зерновых и бобовых культур.	2	
	1.1.4. Макароны изделия: пищевая ценность, характеристика сортов и типов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	
	1.1.5. Упаковка, маркировка, хранение макаронных изделий.	2	
	1.1.6. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов. Требования к качеству, маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.	2	
	1.1.7. Творог и творожные изделия: пищевая ценность, характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение творога.	1	
	1.1.8. <i>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС)</i>	1	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены		
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b></p> <p>1. Составление ассортиментной таблицы по теме: «Крупы» с указанием товаропроизводителей, обработки, сортамента, сырья.</p> <p>2. Подготовка сообщения «Технологии мукомольного и крупяного производства».</p> <p>3. Составление таблицы «Пороки творога и причины их возникновения».</p> <p>4. Подготовка доклада «История возникновения макаронных изделий».</p>		
<b>Раздел 2 ПМ.02 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>		24	

<p>Тема 2.1. Организация производства приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p><b>уметь:</b> У1 Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров</p> <p><b>знать:</b> З1 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога <b>З8 технологии приготовления блюд, и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);</b> <b>З11 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</b> <b>З12 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</b> <b>З13 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС)</b></p>		
	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>2.1.1 Назначение, размещение мучного и горячего цеха, режим работы, отличительные особенности соусного отделения. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	2	2
	<p>2.1.2 Технологический процесс приготовления блюд из яиц, творога теста в соусном отделении. Оборудование, посуда, инвентарь, инструменты применяемые в соусном отделении для приготовления блюд.</p>	1	
<p>2.1.3 <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС)</i></p>	1		
<p><b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены</p>			
<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1. Выполнить и оформить планировку соусного отделения с размещением оборудования. 2. Составить технологические карты на блюда соусного отделения.</p>	4		

<p>Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп.</p>	<p><b>уметь:</b> У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; У3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>знать:</b> 32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов; 33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 34 Правила проведения бракеража; 35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; 36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; 37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	II
<b>Содержание</b>			
2.2.1	Обработка и подготовка круп к варке. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп.	2	2
2.2.2	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш и блюд из них. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Подбор посуды для подачи каш и блюд из каш.	2	
<b>Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены</b>			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1. Оформить планшет с видами и типами круп.		2	
<p>Тема 2.3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий</p>	<p><b>уметь:</b> У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; У3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>знать:</b> 32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов; 33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 34 Правила проведения бракеража;</p>		

	<p>35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	<b>Содержание</b>		
	<p>2.3.1 Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий.</p>	2	2
	<p>2.3.2. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из бобовых изделий.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из макаронных изделий.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	2	2
	<b>Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены</b>		
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b></p> <p>1. Оформить планшет с видами бобовых и макаронных изделий .</p> <p>2. Оформить таблицы в тетрадь для ЛПР.</p>	2	
<p>Тема 2.4. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий для диетического и детского питания.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p><b>У2</b> Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p><b>У3</b> Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>У4</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У5</b> готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</p> <p><b>У6</b> соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У7</b> отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</p> <p><b>У8</b> аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных</p>		

	<p>изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</p> <p><b>У9</b> эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</p> <p><b>У10</b> изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</p> <p><b>У11</b> производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</p> <p><b>У12</b> оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p><b>У13</b> организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У14</b> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У15</b> творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p><b>У17</b> соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p><b>У18</b> составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><b>У21</b> выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</p> <p><b>У22</b> готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)</p> <p><b>знать:</b></p> <p>32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</p> <p>33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>34 Правила проведения бракеража;</p> <p>35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
--	---	--	--

	<p><i>314</i> способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);  <i>316</i> региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR)</p>		
	<b>Содержание</b>		
	2.4.1 Ассортимент, приготовление и отпуск блюд диетического питания.	2	2
	2.4.2 Ассортимент, приготовление и отпуск блюд детского питания.	1	
	2.4.3 Региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR);	1	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>ЛЗ 1</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий <i>своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)</i>	4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1. Составить и оформить карточку-раскладку на блюда диетического и детского питания. 2. Оформить нормативы в тетрадь для ЛПП	1	
<b>Раздел 3 ПМ.02 Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.</b>			
Тема 3.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и яичных продуктов.	<p><b>уметь:</b>  У1 Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  У3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>знать:</b>  31 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов;  33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  34 Правила проведения бракеража;  35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p>		



	37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	<b>Содержание</b>		
	3.1.1 Обработка и подготовка яиц. Виды технологического оборудования и инвентаря, правила их использования. Приготовление, ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц.	2	2
	3.1.2 Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яичных продуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1. Оформить схемы приготовления блюд из яиц и яичных продуктов.	1	
Тема 3.2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога, теста.	<p><b>уметь:</b></p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>У3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><i>У24 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У25 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У26 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>31 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</p> <p>33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>34 Правила проведения бракеража;</p> <p>35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		

	<b>Содержание</b>		
	3.2.1. Обработка и подготовка творога. Виды технологического оборудования и инвентаря, правила их использования. Приготовление, ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из творога и теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	3.2.2. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b> <i>ПЗ 1 Применение инновационных методов при приготовлении сложных блюд (с учётом WSR)</i>	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> 1. Оформить схемы приготовления блюд из творога и теста. 2. Оформить нормативы в тетрадь для ЛПР. 3. Оформить лабораторную работу в тетрадь.	1 1 1	
Тема 3.3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога для диетического и детского питания.	<b>уметь:</b> У1 Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; У3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; У4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У5 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС); У6 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У7 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС); У8 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС); У9 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС); У10 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);		

	<p><i>У11 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У12 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У13 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У14 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У15 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У16 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У17 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У18 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У19 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У20 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У21 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У23 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>31 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>32 Способы минимизации отходов при обработке продуктов;</p> <p>33 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>34 Правила проведения бракеража;</p> <p>35 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>36 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>37 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопас-</p>		
--	--	--	--

	ного использования.		
	<b>Содержание</b>		
3.3.1	Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и творога для диетического и детского питания.	2	2
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
<b>ПЗ 2</b>	Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога и треста <i>и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)</i>	2	
<b>ЛЗ 2</b>	Приготовление блюд из яиц, творога, теста <i>с элементами шоу (с учётом ПС)</i>	6	
<b>ЛЗ 3</b>	Приготовление блюд диетического и детского питания из яиц, творога, теста <i>и составление концепции по выбору блюд (с учётом ПС)</i>	4	
<b>ПЗ 3</b>	<i>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия (с учётом ПС)</i>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить и оформить меню-порционник диетических блюд. 2. Оформить нормативы в тетрадь для ЛПР.	1	
<b>Учебная и производственная практики</b>		<b>288</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Приемка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров. 2. Соблюдение режимов хранения круп, муки, яиц, молока, жиров. 3. Обработка яиц. 4. Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы. 5. Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой; - соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований. 6. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции. 7. Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых. 8. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров. 9. Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника 10. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. 11. Подбор посуды для подачи. 12. Подбор и использование соусов для отпуска.		<b>108</b>	

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Порционирование готовых блюд и гарниров.</li> <li>14. Проведение бракеража.</li> <li>15. Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.</li> <li>16. Подготовка макаронных изделий к варке.</li> <li>17. Выполнение варки макаронных изделий различными способами.</li> <li>18. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных).</li> <li>19. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.</li> <li>20. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.</li> <li>21. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц.</li> <li>22. Подготовка творога для приготовления блюд.</li> <li>23. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.</li> <li>24. Приготовление холодных блюд из творога.</li> <li>25. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.</li> <li>26. Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши.</li> <li>27. Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного.</li> <li>28. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке.</li> <li>29. Выполнение нарезки лапши домашней.</li> <li>30. <i>Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);</i></li> <li>31. <i>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);</i></li> <li>32. <i>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС);</i></li> <li>33. <i>Порционирование (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);</i></li> <li>34. <i>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>35. <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>36. <i>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>37. <i>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);</i></li> <li>38. <i>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>39. <i>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>40. <i>Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);</i></li> </ol> |  |  |
|---|--|--|

<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>2. Организация рабочего места в горячем цехе:       <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием;</li> <li>- производственным инвентарем, кухонной посуды;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.</li> </ul> </li> <li>3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.</li> <li>4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.</li> <li>5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).</li> <li>6. Варка макаронных изделий различными способами.</li> <li>7. Приготовление блюд из макаронных изделий.</li> <li>8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.</li> <li>9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.</li> <li>10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.</li> <li>12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.</li> <li>13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.</li> <li>14. Подбор посуды для подачи.</li> <li>15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.</li> <li>16. Проведение бракеража</li> <li>17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</li> <li>18. <i>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);</i></li> <li>19. <i>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);</i></li> <li>20. <i>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></li> <li>21. <i>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);</i></li> </ol>	<p><b>180</b></p>	
--	-------------------	--

<p>22. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);</p> <p>23. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);</p> <p>24. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>25. Контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>26. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>27. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);</p> <p>28. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);</p> <p>29. Изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);</p> <p>30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамен квалификационного</b></p>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

*Учебного кабинета:*

- Технологии кулинарного производства;

*Лаборатории:*

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:* классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

*Технические средства обучения:* компьютер, проектор, диски.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:* производственные столы; теплое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### НОРМАТИВНО – ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утвержденных приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

#### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Голубкина, Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова.- 3-е изд. - М.: Академия, 2014.
5. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник. – М.: Академия, 2012.
6. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2012.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

7. Конин, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2015
8. Мальчикова, И. Г., Мурадова, Е. О., Рамзаева, Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2012
9. Сборник книг «Кухни народов мира»
10. Комплект брошюр «Карвинг»

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

11. <http://www.kulina.ru/>
12. <http://www.bolanias.ru/>
13. <http://reklamonstr.com/archives/553>
14. [http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)



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

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технологическое оборудование и оснастка при производстве летательных аппаратов», «Проектирование технологического оборудования и оснастки», «Основные принципы конструирования деталей», «Разработка рабочего проекта с применением ИКТ» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.04 Материаловедение, ОП.05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества, ОП.06 Гидравлические и пневматические системы, ОП.07 Управление техническими системами, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

*Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:*

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

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

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

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

### 5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- проведение расчётов по формулам.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> <li>- определение температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- определение температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>

<p><b>ПК 2.4.</b> Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- определение температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- определение температурных режимов при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение правил приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p><i>ПК 2.6</i> <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС и WSR)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>правила подготовки рабочего места, правила пользования инструментами, инвентарем, оборудованием;</i></li> <li>- <i>правила подготовки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;</i></li> <li>- <i>соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ</i></li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен</i> <i>(квалификационный)</i></p>
<p><i>ПК 2.7</i> <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>правила изготовления и оформления кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий;</i></li> <li>- <i>правила подачи блюд</i></li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен</i> <i>(квалификационный)</i></p>

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
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.