

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании  
МО кулинарных групп  
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.  
Руководитель МО Бирю



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда**

Форма обучения – очная  
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова Мария Михайловна, старший мастер

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

## 1. ПАСПОРТ 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 предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

обучающийся будет владеть знаниями и умениями по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Срок обучения 3 месяца.

#### 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: 22 часа, из них:

МДК. 02.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 10 часов  
УП. 02.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 12 часов

**1.4. Итоговая аттестация:** в форме зачета

## 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 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ

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

##### 3.1. Тематический план по МДК. 02.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

№ п.п.	Содержание МДК. 02.01
1-1	Технология приготовления каш и гарниров из круп
1-2	Технология приготовления запеченных, жареных блюд из каш.
1-3	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и запеченных макаронных изделий.
1-4	Технология приготовления блюд из яиц, отварных, запеченных, жареных.
1-5	Технология приготовления отварных, жареных блюд из творога.
1-6	Технология приготовления запеченных блюд из творога.
1-7	Технология приготовления теста для оладий, блинов и изделий из него.
1-8	Технология приготовления теста блинчатого, фарши и изделия из него.
1-9	Технология приготовления теста для вареников, пельменей, фаршей и лапши домашней.
1-10	<b>Контроль знаний по МДК. 02.01 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</b>

##### 3.1. Тематический план по УП. 02.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

№ п.п.	Содержание УП.02.01
1-1	Технология приготовления каш (каша жидкая манная, каша рассыпчатая гречневая, каша вязкая рисовая)
1-2	Технология приготовления гарниров из круп (рис отварной, рис припущенный с овощами, бобовые отварные, пюре гороховое)
1-3	Технология приготовления запеченных, жареных блюд из каш (запеканка манная, запеканка рисовая, пудинг рисовый, манный, крупеник, биточки рисовые, пшеничные, котлеты манные)
1-4	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных макаронных изделий (макароны отварные с маслом, макароны с томатом и овощами)
1-5	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных макаронных изделий (макароны запеченные с сыром, макаронник, лапшевник с творогом)
1-6	Технология приготовления блюд из яиц (яйцо в «смятку», вкрутую, в мешочек)
1-7	Технология приготовления блюд из яиц жареных и запеченных (яйцо с ветчиной на гренке, яичница глазунья с мясными продуктами, овощами., омлет натуральный, омлет фаршированный мясными продуктами, омлет с сыром, омлет смешанный с мясными продуктами).
1-8	Технология приготовления блюд из творога (творог с различными наполнителями, вареники ленивые, сырники из творога, сырники с морковью, пудинг из творога)
1-9	Технология приготовления теста для оладий и изделий из него (оладьи с изюмом, оладьи с яблоками)
1-10	Технология приготовления теста для блинов и изделий из него

	(блинчики с маслом, блинчики гречневые, блинчики кукурузные)
1-11	Технология приготовления фаршей, изделия из них (фарш творожный, фарш морковный, фарш яблочный, фарш картофельный)
1-12	Технология приготовления теста для вареников, пельменей, лапши домашней.



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. технологий и организации питания
2. лаборатории приготовления пищи

Оборудование учебных кабинетов:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места для обучающихся
3. Макеты блюд и изделий
4. Технологические карты
5. Инструкционно- технологические карты
6. Схемы технологических процессов
7. Плакаты
8. Инструкции по технике безопасности

Технические средства обучения:

1. Экран
2. Компьютер с лицензированным программным обеспечением (ноутбук)
3. Мультимедийная установка

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Электрическая плита
3. Жарочный шкаф
4. Кастрюли
5. Миксеры
6. Пекарский шкаф
7. Разделочные доски
8. Ножи
9. Венчики
10. Сито
11. Сковороды
12. Дуршлаг
13. Взбивальная машина

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Холодильное оборудование
2. Электрическая плита
3. Жарочный шкаф
4. Блендер
5. Весы

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Основы кулинарии. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
2. Ануросов и др. Производственное обучение профессии «повар» в 4ч. «Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М.: ИЦ«Академия», 2006
3. Елкина В.Д., Золин В.П «Механическое оборудование предприятий общественного питания. -М.: ИЦ «Академия», 2006..
4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: ИЦ «Академия»2007.

5. Качурина Т.А. «Кулинария: Рабочая тетрадь. М.: ИЦ «Академия», 2005.
6. Качурина Т.А. «Кулинария. М.: ИЦ «Академия», 2008.
7. Козлова С. Н. «Кулинарная характеристика блюд. М.: ИЦ «Академия», 2006.
8. Кирпичников В.П. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИЦ «Академия» 2005.
9. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы: Уч. п. - М.: ИЦ «Академия», 2008, 2009.
10. Сопина Л.Н. «Пособие для повара. - М.: ИЦ «Академия» 2008.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
13. Харченко Н.Э. «Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: 2002.

**Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия», 2008
2. Потапова И.И. «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2007.
3. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
4. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2007.
5. Шатун Л.Г. «Повар». - М.: ИЦ «Академия» 2008.

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

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1.Проверяет органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц жиров и сахара, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Органолептическая оценка качества продуктов на лабораторно- практическом занятии. Тест. Проверка таблицы : «Подготовка сырья к производству»
	2.Выбирает производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья к производству в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за подбором инвентаря
ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1.Готовит каши и гарниры из круп и риса: варит вязкие и жидкие каши из цельных дробленых круп и хлопьев на воде каши и молоке: пшенная каша, рисовая каша молочная, манная каша молочная, каша овсяная из геркулеса ; варит рассыпчатые каши и гарниры из цельных круп(риса, гречневой, перловой) в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за процессом приготовления каш и гарниров из круп и риса Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке.
	2.Оформляет каши и гарниры из круп: порционирует и сервирует в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд
	3.Готовит простые блюда из бобовых и кукурузы: бобовые (горох, фасоль) с жиром и луком, фасоль в соусе, кукурузу в початках, в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы Сравнение с ТК
	4.Оформляет простые блюда из бобовых и кукурузы: порционирует и сервирует для подачи в виде блюд и гарниров, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПК 2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	1.Готовит простые блюда из макаронных изделий сливным и не сливным способом: макароны отварные с жиром или сметаной,	Наблюдение за процессом приготовления блюд из макаронных изделий Органолептическая оценка

	макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	готовых блюд Сравнение с ТК
	2. Оформляет простые блюда из макаронных изделий: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией и правилами подачи, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с требованиями к качеству. Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	1. Готовить простые блюда из яиц: яйца в смятку, в мешочек, вкрутую, яичная кашка, яичница глазунья, омлет натуральный, смешанный, фаршированный, запеченный в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом приготовления блюд из яиц Сравнение с ТК Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке
	2. Оформлять простые блюда из яиц в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с требованиями к качеству
	3. Готовить простые блюда из творога: творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром, творожные массы со сметаной, изюмом, медом, сырники, запеканки из творога в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом приготовления блюд из творога Сравнение с ТК
	4. Оформлять простые блюда из творога в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с требованиями к качеству
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	1. Готовит простые блюда из теста с фаршем: пельмени, вареники, блинчики с мясным, овощными, сладкими фаршами в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом приготовления блюд из теста с фаршем Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке
	2. Оформляет простые блюда из теста с фаршем в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК

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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;	наблюдение, собеседование
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией. Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством
ОК7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями Сан ПиН и технологического процесса и техники безопасности	Экспертная оценка подготовленного рабочего места