

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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


19.01.17 Повар, кондитер

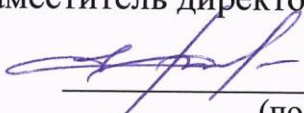
(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

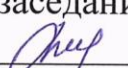
Председатель методической комиссии

З. А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

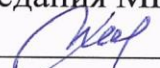
Заместитель директора по УПР

Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК  О. С. Хизнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.
Председатель МК  О. С. Хизнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –250 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа;

учебной и производственной практики – 178 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов [‡]	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3.	Раздел 1.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	72	48	8	-	24	-		
ПК 2.1-2.3.	Учебная практика	108						108	
ПК 2.1-2.3.	Производственная практика	70							70
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен квалификационный								
	Всего часов:	250	48	8		24		108	70

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 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 учащихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		48
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		48
Тема 1.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	13
	Введение. Цели, задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Пищевая ценность, товароведческая характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Организация работы горячего цеха по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подбор оборудования, инвентаря. Правила безопасного использования. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Приготовление и отпуск каш различной консистенции. Приготовление и отпуск блюд из каш: запеканки, котлеты, биточки, крупеник. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Приготовление блюд из бобовых: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий сливным и несливным способом. Блюда из макаронных изделий: макаронник, лапшевник. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции нарезки.	
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление каш. Приготовление блюд из каш: запеканка, котлеты, крупеник.	
	Практическое занятие	2

	1. Расчет сырья по Сборнику рецептур, составление технологических карт на блюда из круп	1
	2. Расчет сырья по Сборнику рецептур, составление технологических карт на блюда из бобовых	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Составление технологических схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка тематических рефератов, сообщений на темы «Приготовление блюд из круп», «Приготовление блюд из макаронных изделий», «Приготовление блюд из бобовых».	6
Тема 1.2. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала	
	Значение блюд из яиц и творога в питании. Пищевая ценность, товароведческая характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Организация работы горячего цеха по приготовлению блюд из яиц и творога. Подбор оборудования, инвентаря. Правила безопасного использования. Подготовка яиц к использованию. Варка яиц различными способами: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, с наполнителями. Приготовление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Подготовка творога к использованию. Приготовление холодных блюд из творога: творог с молоком, сметаной, сахаром, творожная масса. Приготовление горячих блюд из творога: вареники с творогом, вареники ленивые, сырники, запеканки, пудинги. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.	14
	Лабораторные работы	
	2. Приготовление блюд из яиц. Варка яиц различными способами. Приготовление яичницы-глазуньи с сыром. Приготовление омлетов натурального, фаршированного, смешанного	2
	Практическое занятие	2
	3. Расчет сырья по Сборнику рецептур и составление технологических карт для приготовления блюд из яиц.	1
	4. Расчет сырья по Сборнику рецептур и составление технологических карт для приготовления блюд из творога.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога. Подготовка тематических рефератов, сообщений на темы «Приготовление блюд из яиц», «Приготовление блюд из творога», «Новые виды макаронных изделий».	8
Тема 1.3	Содержание учебного материала	

Приготовление изделий из теста	<p>Значение изделий из теста в питании. Пищевая ценность, товароведческая характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Организация работы горячего цеха по приготовлению изделий из теста. Подбор оборудования, инвентаря. Правила безопасного использования.</p> <p>Приготовление фаршей из овощей, мяса, рыбы, риса, грибов, творога, яблок.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Изделия из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом: пончики, пирожки жареные.</p> <p>Изделия из опарного дрожжевого теста: пирожки печеные, ватрушки, расстегаи, кулебяки, пироги. Тесто для блинов и оладий.</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней.</p> <p>Приготовление теста для блинчиков.</p> <p>Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.</p>	19
Лабораторные работы		-
Практическое занятие		
5. .Расчет сырья по Сборнику рецептур и составление технологических карт для приготовления изделий из пресного теста.		2
Самостоятельная работа обучающихся		
Тематика самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Составление технологических схем приготовления изделий из пресного теста. Подготовка тематических рефератов, сообщений на темы «Приготовление изделий из пресного теста».		10
Дифференцированный зачет		1
Учебная практика.		108
<p>Виды работ:</p> <p>Органолептическая оценка качества круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря и посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Подготовка круп к варке: перебирание, просеивание, поджаривание, промывание, замачивание.</p> <p>Подготовка бобовых к варке: перебирание, промывание, замачивание.</p> <p>Варка каш различной консистенции.</p> <p>Формование и панирование изделий из каш в виде котлет, биточков.</p> <p>Запекание крупяных масс порциями в форме и на противне.</p> <p>Варка в воде бобовых (горох, фасоль) и кукурузы в початках.</p> <p>Протириание отварных бобовых.</p> <p>Варка макаронных изделий сливным и несливным способом.</p> <p>Запекание макаронных изделий с ингредиентами.</p> <p>Порционирование, сервировка и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		

<p>Проверка яиц на овоскопе, мойка яиц. Варка яиц различными способами. Жарка яичницы, яичницы-глазуньи. Жарка и запекание омлетов. Протирание творога. Смешивание творога с другими ингредиентами. Формование изделий из творожной массы. Варка изделий из творога в воде и на пару. Жарка изделий из творожной массы основным способом и во фритюре. Запекание творожных изделий. Порционирование, сервировка горячих блюд из творога. Замешивание крутого пресного теста для вареников, пельменей, чебуреков, лапши домашней. Замешивание жидкого пресного теста для блинчиков. Приготовление фаршей и начинок для мучных блюд. Разделка теста и формовка изделий с фаршами и без. Отваривание в воде готовых изделий из пресного теста с различными фаршами. Жарка во фритюре чебуреков. Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста. Выпекание блинов и блинчиков на сковороде. Выпекание изделий из дрожжевого теста.</p>	
Производственная практика	70
<p>Виды работ: Подготовка сырья и приготовление гарниров из круп, блюд из каш. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из бобовых. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных. Подготовка сырья и приготовление холодных и горячих блюд из творога. Подготовка сырья и приготовление блюд и изделий из пресного теста. Выпекание блинов и блинчиков на сковороде.</p>	
Тематика курсовых работ	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен квалификационный	
Всего часов: 250/ 108/70	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить

в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ 02. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего

профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<p>Демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений</p>	<p>- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование по МДК. Зачет по учебной и производственной практике.</p>
<p>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.</p>	<p>Соблюдение правил приготовления и условий хранения готовых блюд из зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога.</p>	<p>защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование по МДК. Зачет по учебной и производственной практике.</p>