


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 29 от 23.09.2019
Директор  А. Е. Черепанцева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019

Программа профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 20 19 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу

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

Рабочая программа ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной – преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации программы профессионального модуля .
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля(вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

*Петришук О.Ф. преподаватель квалиф. категории
«специалист первой категории» ГПОУ, ДПЛСУ
«12» 09 2019г. Петришук О.Ф. Петришук*

Подпись удостоверяю:

И.О. директора

должность

Рисина

подпись

Климова В.А.

ФИО



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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.

Программа профессионального модуля ПМ.02 **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»;**

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов

- основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья; правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров.

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 простых и средней сложности 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 обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- готовить и оформлять простые и средней сложности приготовления блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству 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 и макаронных изделий, яиц, творога, теста; - правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и средней сложности приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Вид учебной	Объем,
Максимальная учебная нагрузка (всего)	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе: лабораторных работ	17
Самостоятельная работа обучающегося	32
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования	60/112

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.2.1. ПК.2.2. ПК.2.3. ПК.2.4 ПК.2.5.	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	77	45	17	32	-	-
	УП.02.Учебная практика	60	-	-	-	60	-
	ПП.02.Производственная практика, часов (112	-	-	-	-	112
	Всего	249	45	17	32	60	112

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 обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»		249	
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		77	
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий		16	
Тема 1.1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Содержание		2
	1	Значение блюд из круп бобовых, макаронных изделий в питании. Выбор оборудования инвентаря и тары для приготовления блюд.	2
	2	Товароведная характеристика сырья (жира, сахара, муки, яиц, молока)	2
	3	Органолептическая оценка качества сырья, подготовка.	2
	4	Основные правила варки каш.	2
	5	Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп.	2

	6	Способы варки рассыпчатых каш. Приготовление рассыпчатых каш.		2
	7	Варианты комбинирования различных способов приготовления риса.		2
	8	Правила выбора методов приготовления для разных типов круп и различных типов питания, в том числе диетического.		2
	9	Отпуск, оформление, сервировка, норма выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов к рассыпчатым кашам.		2
Тема 1.2. Технология приготовления вязких, жидких каш. Изделия из каш	Содержание		7	
	1	Приготовление вязких и жидких каш (на воде, молоке, бульонах).		2
	2	Способы приготовления.		2
	3	Три способа приготовления рисовой каши.		2
	4	Отпуск, температурный режим, норма выхода. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5	Подготовка дополнительных ингредиентов к блюдам из каш.		2
	6	Изделия из каш. Технология приготовления, отличительные особенности (котлет, биточков, крупейника, запеканки, пудинга).		2
	7	Подбор соусов к гарнирам, блюдам из каш		2
	8	Отпуск, сервировка, оформление, температурный режим, норма выхода. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные работы		3	2
	1	«Приготовление и порционирование блюд из каш» Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	2	Подбор и подготовка инвентаря, посуды, тары.		
	3	Определение качества сырья.		
	4	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из каш.		
	5	Составление технологических карт.		
6	Определение последовательности технологических операций. при приготовлении блюд из каш. Подбор соусов.			
7	Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление соусов для отпуска блюд из каш			
8	Оценка качества кулинарной продукции.			
9	Условия и сроки хранения.			
Тема 1.3. Технология приготовления макаронных	Содержание		2	
	1	Подготовка макаронных изделий к варке.		2

изделий. Блюда из макаронных изделий				
	2	Правила варки макаронных изделий (сливным, несливным методом).		2
	3	Отпуск, температурный режим, норма выхода. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	4	Оценка качества, подготовка дополнительных продуктов и ингредиентов для приготовления блюд из макаронных изделий.		2
	5	Приготовление блюд из макаронных изделий.		2
	6	Требования к качеству, отпуск, условия и сроки хранения.		2
	7	Соусы, используемые для отпуска блюд.		2
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из бобовых.	Содержание		5	
	1	Подготовка бобовых к варке.		2
	2	Приготовление блюд из бобовых.		2
	3	Отпуск, температурный режим, норма выхода.		2
	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Лабораторные работы		3	
	1	«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий». Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	2	Подбор и подготовка инвентаря, посуды, тары.		
	3	Определение качества сырья.		
	4	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.		
	5	Составление технологических карт.		
	6	Определение последовательности технологических операций.		
	7	Приготовление и отпуск блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	8	Приготовление соусов для отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества кулинарной продукции. Условия и сроки хранения.		
Самостоятельная работа при изучении 1 раздела			7	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление схем приготовления блюд и изделий. Разработка новых видов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Составление конспекта « Процессы, происходящие при хранении, приготовлении блюд».				

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Решение ситуационных задач. Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров. Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, а также соусы для их отпуска. Составление таблиц «требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий». Рефераты «Отличительные особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий в разных кухнях народов мира.			
Раздел 2 Приготовление блюд из яиц и творога		11	
Тема 2.1 Значение блюд из яиц в питании. Блюда из яиц	Содержание	4	
	1	Значение блюд из яиц в питании. Подготовка яиц. Обработка в соответствии с санитарными правилами и нормами.	2
	2	Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Рациональное использование.	2
	3	Совместимость и взаимозаменяемость сырья.	2
	4	Ассортимент блюд из яиц (варка яиц, жареные и запеченные яичные блюда), подготовка, технология приготовления.	2
	5	Отпуск, сроки хранения, требования к качеству.	2
Тема 2.2 Значение блюд из творога в питании. Холодные, горячие блюда из творога	Содержание	7	
	1	Значение блюд из творога в питании.	2
	2	Подготовка творога для холодных, горячих блюд.	2
	3	Подбор инвентаря, посуды, тары. Оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов.	2
	4	Технология приготовления холодных блюд из творога.	2
	5	Отпуск, оформление, нормы выхода, сроки хранения, требования к качеству.	2
	6	Технология приготовления горячих блюд из творога отварных, жареных, запеченных.	2
	7	Отпуск, оформление, сервировка, нормы выхода. Условия и сроки хранения, реализации творожных блюд.	2
	8	Требования к качеству.	2
Лабораторные работы		3	

	1	«Приготовление и порционирование блюд из яиц и творога» Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	2	Подбор и подготовка инвентаря, посуды, тары.		
	3	Определение качества сырья.		
	4	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.		
	5	Составление технологических карт.		
	6	Определение последовательности технологических операций.		
	7	Обработка и подготовка ингредиентов.		
	8	Приготовление блюд из яиц и творога с соблюдением санитарных норм.		
	9	Оформление, отпуск блюд из яиц и творога.		
	10	Оценка качества кулинарной продукции.		
	11	Условия и сроки хранения и реализации.		
Самостоятельная работа при изучении 2 раздела			7	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление схем приготовления блюд из яиц и творога. Составление конспекта «Блюда из творога, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи» Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление и заполнение таблицы: «Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога». 2. Подготовка презентаций, защита. 3. Составление технологических карт на основе сборника рецептов.				
Раздел 3. Приготовление блюд из теста			18	
Тема 3.1. Значение изделий из теста в питании. Подготовка сырья	Содержание		2	
	1	Классификацию и ассортимент мучных изделий (мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры)		2
	2	Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический).		2
	3	Технологические свойства муки.		2
	4	Подготовка основного и вспомогательного сырья, требования к качеству.		2
	5	Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных блюд с учетом требований техники безопасности при замешивании.		2
	6	Ознакомление с организацией и санитарными нормами кондитерского цеха Классификацию и ассортимент мучных изделий с фаршем.		2

	7	Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи основных мучных блюд.		2
Тема 3.2. Технология приготовления дрожжевого теста (опарным, безопарным способом)	Содержание		2	
	1	Ознакомление с рецептурой мучных изделий.		2
	2	Подбор инвентаря посуды, тары для приготовления теста.		2
	3	Подготовка продуктов и приготовление теста безопарным способом		2
	4	Подготовка продуктов и приготовление теста опарным способом.		2
	5	Определение готовности выбродившего теста		2
	6	Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки.		2
Тема 3.3 Приготовление фаршей	Содержание		2	
	1	Классификация фаршей.		2
	2	Оценка качества основных и дополнительных ингредиентов.		2
	3	Подготовка основных и дополнительных ингредиентов.		2
	4	Приготовление фаршей (мясные, рыбные, овощные, сладкие начинки, сладкие фарши)		2
	5	Требование к качеству. Использование.		2
	6	Способы хранения, замораживания, размораживания фаршей.	2	
Тема 3.4. Приготовление изделий с фаршем из дрожжевого теста	Содержание		6	
	1	Ассортимент изделий из дрожжевого теста с фаршем.		2
	2	Технология приготовления.		2
	3	Процессы, происходящие при выпечке, жарки теста.		2
	4	Способы подачи изделий из теста с фаршами.		2
	5	Варианты дополнительного оформления выпеченных изделий из теста с фаршами для подачи.		2
	6	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	7	Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения		2
	Лабораторная работа		4	
		«Изделия с фаршем из дрожжевого теста» Организация рабочего места. Оценка качества сырья. Подготовка и безопасная эксплуатация оборудования Подготовка сырья. Приготовление опарного, безопарного теста.		

	<p>Оценка качества готовности теста Приготовление фаршей. Приготовление изделий с фаршем из безопасного теста Приготовление изделий с фаршем из опарного теста Температурный режим при изготовлении изделий. Бракераж готовой продукции. Условия и сроки хранения.</p>		
Тема 3.5. Приготовление бездрожжевого теста, изделий с фаршем	Содержание	6	
	1	Ассортимент изделий с фаршем из бездрожжевого теста.	2
	2	Подбор инвентаря посуды, тары для приготовления теста.	2
	3	Подготовка продуктов, оценивание качества органолептическим методом	2
	4	Приготовление бездрожжевого теста.	2
	5	Подготовка, приготовление фаршей.	2
	6	Технология приготовления изделий.	2
	7	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
	8	Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения	2
	9	Методы сервировки и подачи блюд и изделий.	2
	10	Варианты оформления. Температура подачи Условия и сроки хранения	2
		Лабораторная работа	4
	<p>«Приготовление изделий с фаршем из бездрожжевого теста» Организация рабочего места. Органолептический метод оценки качества сырья. Подбор инвентаря, посуды, тары, технологического оборудования. Подготовка сырья. Приготовление бездрожжевого теста. Оценка качества готовности теста Приготовление фаршей Приготовление изделий с фаршем Бракераж готовой продукции Условия и сроки хранения и реализации, температурный режим. Способы подачи изделий из теста с фаршами.</p>		
	Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа при изучении 3 раздела		8	

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Составление схем приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Составление конспекта: «Повышение качества выпускаемой продукции». Презентации, защита. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление технологических на основе сборника рецептур. Составление алгоритмов по приготовлению мучных блюд с фаршем. Составление таблиц «Требования к качеству». Рефераты: «История происхождения расстегаев, курника, блинов, кулебяки, рыбника» Составление конспекта: «Использование БАД. в кондитерском производстве»</p>		
<p>Учебная практика Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых зерновых, макаронных изделий Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт. Варианты сочетания каш с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий. Выбор и приготовление заправок, соусов Методы сервировки и подачи блюд. Использование разных способов оформления блюд. Проведение бракеража. Условия, сроки хранения и реализации и отпуска блюд Виды работ: Приготовление и порционирование рассыпчатых вязких, жидких каш Приготовление и порционирование гарниров из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий. Приготовление и порционирование блюд из каш, из макаронных изделий. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из яиц и творога Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом) Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки) Приготовление мучных блюд с фаршем. (Вареников с творожным, фруктовым или овощным фаршем; манты с бараниной). Приготовление мучных кулинарных изделий пирожков печеных Приготовление жареных из дрожжевого теста мучных кулинарных изделий</p>	60	

<p>Производственная практика</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых зерновых, макаронных изделий</p> <p>Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Варианты сочетания каш с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий.</p> <p>Выбор и приготовление заправок, соусов</p> <p>Методы сервировки и подачи блюд. Использование разных способов оформления блюд.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Условия, сроки хранения и реализации и отпуска блюд</p> <p>Приготовление и порционирование рассыпчатых вязких, жидких каш</p> <p>Приготовление и порционирование гарниров из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из каш, из макаронных изделий.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)</p> <p>Приготовление мучных блюд с фаршем. (Вареников с творожным, фруктовым или овощным фаршем; манты с бараниной).</p> <p>Приготовление мучных кулинарных изделий пирожков печеных</p> <p>Приготовление жареных из дрожжевого теста мучных кулинарных изделий</p>	112	
Всего	249	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- парты,
- стулья,
- доска,
- рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия:

- изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры);
- муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор,
- экран,
- монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции),
- весоизмерительное,
- тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное),
- холодильное,
- немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики [Текст] № 55-ИНС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон № 40-ИНС 10.04.2015. — Режим ;wc»ma:<http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-ieveridemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер [Электронный ресурс]: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015г. — Режим доступа : http://lold.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N55723092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс]: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. —Режим доступа; http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные

источники

Для преподавателей Учебные

издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. - 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О. М. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. 173 с.

4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).

5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст] : учеб. пособие для преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. 272 с.

6. Ходусов, А.Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. - М.: Курск, 1997.

7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.

8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [тексту Т. И. Шестакова. _Ростов н/ Д.: Феникс, 2005.-352 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. _ Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / ТА. Качурина. — М. : Академия, 2010. -280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф поваров [Электронный ресурс] . _ Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. _Режим доступа : <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во

внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление супов и соусов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет;

- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации — экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров. Соблюдение условий и сроков хранения.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах. Текущий контроль в форме: тестирования</p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы .</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</p>

<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и гарниров и 3 макаронных изделий Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд (сливным, не сливным способом) в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление гарниров и блюд из макаронных изделий Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Зачет на практической работе</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из яиц и творога Соблюдение норм и правил по обработке яиц. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различных технологий приготовления блюд из яиц и творога Эстетичное оформление блюд из яиц и творога Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования. Точность оформления технологических карт и правильность расчета. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</p>

<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из теста с фаршем</p> <p>Соблюдение норм и правил по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для приготовления блюд из теста с фаршем</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различных технологий приготовления тестов, фаршей, готовых блюд с фаршем</p> <p>Эстетичное оформление блюд из теста с фаршем</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из теста с фаршем.</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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в мероприятиях профессиональной направленности</p> <p>Креативный подход к решению проблемных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	<p>Наблюдение, тестирование. Проведение контроля по организации</p>

	Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценивание выполненных самостоятельных работ. Составление презентаций и их защита
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

		образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)