

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА
по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
базовой подготовки
Квалификация повар, кондитер
Форма обучения – очная

1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.01. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК.02. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК.05. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 7 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

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.
ПК2.2	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.	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 ПМ02

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК2.1, ПК2.2., ПК2.3	Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых		15\6	8	2		
ПК2.1, ПК2.3	Раздел 2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		9\4	7	6		
ПК2.1, ПК2.4	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		8\2	4	6		
ПК 2.1, ПК2.5	Раздел 4. Приготовление и оформление простых мучные блюда из теста с фаршем.		10\5	6	7		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
	Всего:	66	45\25	20	7	72	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства» и «Учебного кулинарного цеха».

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

компьютер,
комплект учебно-методической документации,
наглядные пособия, рабочие тетради для тестовых заданий,
муляжи,
технологические схемы,
плакаты,
инструкционные карты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, ПК.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха»:

рабочие столы,
моечная ванна,
весы настольные,
разделочные доски,
ножи,
овощерезательная машина,
мармит,
жарочный шкаф,
электроплита,
столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария : Учеб. для проф. образования \ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-328с.

2. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \Е.И. Соколова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014/ 288с

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2012. – 416 с.

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования \ Л.З. Шильман.- М.Издательский центр «Академия», 2012.-176с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012. – 272 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования / Н. Э. Харченко Москва: Академия, 2006.

3. Повар: практические основы профессиональной деятельности учебное пособие \ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В. Ткачева, Т.Я. Шмакова.- М.: Академкнига/ Учебник, 2004.-160с.: ил.

8. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов Москва: Академия, 2010.

Интернет- ресурсы

<http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

<http://www.eq-vip.ru/articles/>

Дополнительные источники:

1. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для начального профессионального образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.

2. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для начального профессионального образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.

3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.

Журналы «Питание и общество», «Око», «Начальное профессиональное