**Согласовано**
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

**Утверждаю**
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

**Рабочая учебная программа профессионального цикла ПМ.02**
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

**«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | Стр. |
|---|---|
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **3** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **5** |
| **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **9** |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **11** |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется по профессии 16675 Повар.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащихся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**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.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **15 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых , макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| ПК 2.1 | Проводить 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 её 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. |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1.Тематический план профессионального модуля

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

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)** | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Практика** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | **Учебная, часов** | **Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| | | | **Всего часов** | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | |
| ПК 2.1.<br>. | Тема 1. Первичная обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | **3** | 1 | - | 2 | - |
| ПК 2.2 | Тема 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, | **3** | 1 | - | 2 | - |
| ПК 2.3 | Тема 3. Приготовление о оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий | **3** | 1 | - | 2 | - |
| ПК 2.4 | Тема 4. Приготовление о оформление простых блюд из яиц и творога | **3** | 1 | - | 2 | - |
| ПК 2.5. | Тема 5. Приготовление о оформление простых мучных блюд из теста с фаршем | **3** | 1 | - | 2 | - |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика | - | - | - | - | - |
| | **Всего:** | **15** | **5** | **-** | **10** | |

**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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объём часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | |
| Тема 1. Первичная обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Первичная обработка зерновых продуктов, виды жиров, сортировка сахара, муки, классификация яиц, переработка молока<br>2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы | 1 | |
| | ***Практические занятия*** | | |
| | 1 . Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров<br>2 . Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы | 2 | |
| Тема 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий<br>2. Приготовление блюд жаренных, отварных, запеченных из яиц и творога | 1 | |
| | ***Практические занятия*** | | |
| | 1 .Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий<br>2. Приготовление и оформление блюд жаренных, отварных, запеченных из яиц и творога | 2 | |
| Тема 3. Приготовление о оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | 1 | |
| | ***Практические занятия*** | | |
| | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий | 2 | |
| Тема 4. | ***Содержание учебного материала*** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление о оформление простых блюд из яиц и творога | 1. Приготовление и оформление блюд жаренных, отварных, запеченных из яиц и творога | 1 | |
| | ***Практические занятия*** | | |
| | Приготовление блюд жареных, отварных, запеченных из яиц и творога | 2 | |
| Тема 5. Приготовление о оформление простых мучных блюд из теста с фаршем | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем | 2 | |
| | ***Практические занятия*** | | |
| | 1 . Приготовление мучных блюд из теста (вареники, пельмени, блинчики, блины, пирожки, чебуреки и т.д.) с различными видами фарша | 1 | |
| | **Всего:** | **15** | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- сборник медиа - уроков.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

Оборудование кабинета ЛПЗ по кулинарии:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание –М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4
2. Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1998. — 272 с.

Интернет – ресурсы:

1. http://eda.server.ru – Еда.
2. http://www.millionmenu.ru/ - Миллион меню.
3. http://www.vkusno.kg - Вкусно.kg
4. http://supercook.ru – КУЛИНАРИЯ

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Практическое обучение проходит концентрированно и проводится рассредоточено.

### 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

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

| **Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)** |
|---|
| **Умения:** |
| − проводить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;<br>− производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;<br>− проверять качество продуктов для приготовления блюд;<br>− организовывать технологический процесс, оформление и приготовление блюд;<br>− готовить и оформлять каши и гарниры из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;<br>− демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд;<br>− оценивать качество и безопасность полуфабрикатов различными методами;<br>− готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;<br>− органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд;<br>− использовать различные технологии приготовления блюд. Оформление блюд из макаронных изделий;<br>− готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;<br>− использовать различные технологии приготовления блюд;<br>− органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из яиц и творога. |