

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО  
КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАМЧАТСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО:**



Ген. директор ООО «ВАЛЕНТИНА»  
Вилючинск

*В.Ю. Потапенко*  
ПОТАПЕНКО В.Ю.  
2017г

**УТВЕРЖДАЮ:**



Директор КГПОБУ «КИТ»  
*Н.В. Малова*  
Н.В. Малова  
2017

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01.**

**Приготовление блюд из овощей и грибов  
по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер**

Вилючинск

2017г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией  
социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель П(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

КГПОБУ «Камчатский индустриальный техникум»

Разработчик:

Мастер производственного обучения

Ложкина Н.П.

Рецензент: Гендиректор ООО «ВАЛЕНТИНА» В.Ю ПОТАПЕНКО

## Содержание

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Тематический план и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	11
5. Формы аттестации производственной практики.....	13
6. Учебно методическое и информационное обеспечение практики .....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 « Приготовление блюд из овощей и грибов».

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление блюд из овощей и грибов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

*Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на всех этапах освоения.*

### 1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ01. (Приготовление блюд из овощей и грибов) обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии повар необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы: учебной 72 часа и производственной практики – 72 часа..

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПМ	Код и наименование МДК	Всего часов	Наименование учебной практики	Количество часов
1	2	3	4	5
<b>Учебная практика</b>				
ПМ 01 Ведение технологической обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд овощей и грибов	72	Тема 1.1 <b>Первичная обработка овощей и грибов, подготовка приправ.</b> 1. Первичная обработка овощей, грибов и приправ. 2. Формы нарезки традиционных видов овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей. (картофельное пюре)	6
			Тема 1.2. <b>Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.</b> 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.(картофель отварной, овощи припущенные в молочном соусе) 4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. (котлеты морковные). 5.. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей (рулет картофельный) 6. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей( крокеты картофельные)	6
			6	
			6	
			6	
			6	

				<p>7. Приготовление шницеля из капусты</p> <p>8. Приготовление зраз картофельных с грибами</p> <p>9. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченых овощей. (Рагу овощное)</p> <p>10. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченых овощей. (голубцы овощные)</p> <p>11. Приготовление капусты тушеной</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
				<p><b>Тема 1.3. Технология приготовления и оформления блюд из овощей и грибов</b></p> <p>12 Приготовление блюд и гарниров из грибов. (Жульен из грибов)</p>	<p>6</p>
<b>2.1. Тематический план производственной практики</b>					
<p>ПМ 01 Введение технологической обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>МДК.01.01</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд овощей и грибов</p>	<p>72</p>	<p><b>Тема 1.1</b></p> <p><b>1.Первичная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.</b> Первичная обработка овощей, грибов и пряностей.</p> <p><b>2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</b></p> <p><b>Тема 1.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.</b></p> <p>3-4.Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. <i>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</i></p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

			<p>5-6. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. <i>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</i></p> <p>7-8. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. <i>Приготовление блюд из запеченных овощей.</i></p> <p>9-10 Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. <i>Приготовление блюд из фаршированных овощей.</i></p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
			<p>Тема 1.3. Технология приготовления и оформления блюд из овощей и грибов</p> <p>11-12. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. <i>Приготовление блюд и гарниров из грибов.</i></p>	<p>6</p> <p>6</p>



## 2.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>- Обработка и нарезка овощей простой и фигурной формой;</p> <p>- Подготовка пряностей и приправ перед использованием;</p> <p>- Обработка и подготовка грибов свежих, сушеных и консервированных;</p> <p>- Обоснование выбора технологического оборудования и инвентаря для нарезки овощей;</p> <p>- Соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>- Демонстрация навыков, соблюдение технологии приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>- Соблюдение нормативно-технологической документации;</p> <p>- Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты практических занятий;</li> <li>-Проверочная работа (дифференцированный зачет)</li> <li>Дневник и характеристика по производственной практике</li> <li>комплексный экзамен по профессиональному модулю.</li> </ul>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает наличие

Лаборатории технологов, городские предприятия общественного питания с которыми заключен договор

#### 3.2. Оснащение

1. **Оборудование:** Плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, мясорубка, куттер, холодильник, весы, производственные столы по количеству студентов, кухонная машина, пароварка, миксер, блендер  
Вентиляция приточная и вытяжная.

2. **Инструменты и приспособления:** доски разделочные, ножи, ножи для карвинга

3. **Посуда:** кастрюли разной емкости, сковороды разного диаметра

#### 4. Средства обучения:

Учебники, таблицы, схемы, презентации, сборники рецептур блюд, технологические карты, компьютер, телевизор, калькуляторы

#### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится и контролируется мастерами производственного обучения/ преподавателями спецдисциплин, или заведующими учебных мастерских, ответственными за практику на производстве, согласно учебного плана и графика учебного процесса.

#### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ 02**

**включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

***Примерный ассортимент кулинарной продукции для практических заданий для проведения проверочных работ по ПМ.01.***

- 1.Овощи, припущенные в молочном соусе
- 2.Котлеты картофельные
- 3.Зразы картофельные
- 4.Рулет картофельный
- 5.Запеканка картофельная с грибами и яйцами
- 6.Котлеты морковные
7. Голубцы овощные
8. Шницель из капусты
- 9.Рагу из овощей
- 10.Солянка овощная
- 11.Грибы тушеные с картофелем
12. Пудинг морковный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения учебной и производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме экзамена

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК – 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение ситуационных производственных задач  Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности анализировать производственные ситуации, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 4. Осуществлять поиск информации,	- нахождение и использование информации для	Оценка самостоятельной работы.  Наблюдение и оценка на теоретических,

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективного выполнения профессиональных задач	лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка самостоятельной работы.  Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, клиентами	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и клиентами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация навыков организовывать рабочие места для осуществления технологических процессов	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Характеристика основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ	<i>Тестирование</i>  <i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>

	<p>Демонстрация определения годности овощей и грибов органолептическим способом</p> <p>Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов</p> <p>Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов</p> <p>Обоснование выбора пряностей и приправ</p>	<i>Экзамен</i>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов</p> <p>Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования</p>	<p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Устный экзамен</i></p>
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей</p>	<p>Выполнение проверки качества обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;</p> <p>Осуществление нарезки корнеплодов и клубнеплодов</p>	

<p>и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p>соломкой, крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;          Выполнение нарезки капустных овощей соломкой, пашками, кубиками, крупными дольками;          Осуществление нарезки луковичных овощей соломкой, кубиками и очень мелкими кубиками, дольками, кольцами и полукольцами;</p> <p>Выполнение нарезки томатных и тыквенных овощей ломтиками, кубиками, дольками, кружочками;          Формование овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, чесночка</p> <p>Осуществление процесса очистки помидоров от кожицы, семян и жидкости;</p> <p>Подготовка овощей и грибов для фарширования;</p> <p>Формование и нарезка грибов ломтиками и кубиком;</p> <p>Выполнение нарезки и измельчения овощей с помощью терок и механических приспособлений</p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов для последующего использования;</p> <p>Выполнение процесса хранения нарезанных и формованных овощей и грибов в охлажденном и мороженом виде.</p>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Осуществление проверки качества и соответствия предварительно подготовленных традиционных видов овощей для использования в приготовлении простых блюд;</p> <p>Ведение технологического процесса бланширования овощей;</p> <p>Выполнение варки целиком неочищенных овощей в воде;</p> <p>Выполнение технологической последовательности варки очищенные овощи в воде; Владение технологией жарки овощей натуральных и в панировке во фритюре;</p> <p>Выполнение технологической последовательности запекания овощей в кожице и фольге;</p> <p>Прогревание консервированных овощей;</p> <p>Демонстрация навыков протираания овощей ручным и механическим способом;</p> <p>Осуществление технологического процесса смешивания протертых овощей с другими ингредиентами;</p>

	<p>Приготовление на пару замороженных овощей (без предварительного размораживания);</p> <p>Владение приемами определения степени готовности простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и их вкусовые качества;</p> <p>Владение приемами порционирования, сервировки и оформления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей для подачи;</p> <p>Выдерживание температуры подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей;</p> <p>Осуществление хранения приготовленных овощей и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--	--

## **5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- Самостоятельное выполнение студентами практической работы,
- Перечень на выполнение практических работ выдается обучающимся не позднее чем за 5 дней до выхода на практику
- выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по производственному обучению» в баллах по пятибалльной системе.

### **5.1. Выполнение заданий**

Дневник по практике

Отчет по практике

Характеристика с места работы с оценкой

Аттестационный лист, Табель

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

*Основные источники:*

1.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия

2.ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.



3.ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

4 ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. сост.:А.И.Злобнов, В.А Цыганенко.- К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 20011. – 680 с.:ил.

#### ***Учебная литература:***

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/В.И.Богушева. Ростов н/Д: МарТ,2013
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие/А.Т.Васюкова, В.И.Пивоваров, К.В.Пивоваров. – 2-е изд, испр и доп. – М.: Дашков и К°,2009
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб.пособие/Г.Г.Дубцов. 4-е изд., стер.-М.: Академия, 2010.
4. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие /В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М,2007

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО  
КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАМЧАТСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО:**



Генеральный директор ООО «ВАЛЕНТИНА»  
г. Вилючинск

*Потапенко В.Ю.*  
ПОТАПЕНКО В.Ю.  
2017г

**УТВЕРЖДАЮ:**



Директор КГПОБУ «КИТ»  
*Н.В. Малова*  
Н.В. Малова  
«» 2017

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02.**

**«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и  
макаронных изделий, яиц, творога, теста»  
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Вилючинск

2017г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией  
социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель П(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

КГПОБУ «Камчатский индустриальный техникум»

Разработчик:

Мастер производственного обучения

Ложкина Н.П.

Рецензент: Гендиректор ООО «ВАЛЕНТИНА» В.Ю ПОТАПЕНКО

## Содержание

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Тематический план и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	11
5. Формы аттестации производственной практики.....	13
6. Учебно методическое и информационное обеспечение практики .....	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ И ТЕСТА»**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной и производственной практики для профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 19.01.17 «Повар, кондитер»

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

Рабочая программа учебной и производственной практики модуля ПМ 02. является обязательной частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Обучающийся, освоивший рабочую программу учебной и производственной практики для профессионального модуля ПМ 02, «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:  
**(ВПД)**

**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.

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья на всех этапах освоения.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная и производственная практика для профессионального модуля ПМ 02. входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** - учебная и производственная практика направлена на приобретение практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта в области указанных видов профессиональной деятельности.

**В результате освоения вида профессиональной деятельности:**

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

**Рекомендуемое количество часов** на освоение программы учебной и производственной практики для профессионального модуля ПМ 02.

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» учебной практики-72 часа, производственной практики-108 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

Результатом освоения рабочей программы производственного обучения является освоение:

**общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата практики</b>
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.
ОК – 7	. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. - демонстрация навыков организовывать рабочие места для осуществления технологических процессов
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Освоение профессиональных компетенций (ПК):**

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>ПК 2.1.</b>	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	<b>ПК 2.2.</b>	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	<b>ПК 2.3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	<b>ПК 2.4.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	<b>ПК 2.5.</b>	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Код и наименование ПК	Код и наименование МДК Перечень формируемых компетенций	Всего часов	Наименование учебной практики Наименование разделов и тем	Количество часов
1	2	3	4	5
<b>Учебная практика</b>				
<b>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</b>	Сортировка круп и бобовых. Замачивание бобовых, просеивание мелких и дробленых круп, промывание, обжаривание гречневой крупы, тепловая обработка, порционирование, формование, панирование, оформление и культура подачи, Использование соусов.	72	Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них. - Котлеты и биточки из рисовой и пшеничной вязкой каши; - Круленик из гречневой рассыпчатой каши;	6 6 6
<b>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b>	сортировка бобовых культур, промывание, замачивание, тепловая обработка, порционирование, формование, тепловая обработка и культура подачи		Приготовление блюд из бобовых - пюре гороховое, фасоль отварная с томатом	6

<p><b>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка макаронных изделий,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- подготовка сыра</li> <li>- пассерование овощей,</li> <li>- протирание творога,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- оформление,</li> <li>- культура подачи</li> <li>- Промывание,</li> <li>- дезинфицирование,</li> <li>- взбивание,</li> <li>- соединение с остальными ингредиентами,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- протирание,</li> <li>- смешивание с остальными ингредиентами,</li> <li>- порционирование,</li> <li>- формование,</li> <li>- панирование,</li> <li>- тепловая обработка</li> <li>- оформление и культура подачи.</li> </ul>	<p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- макароны отварные с жиром и луком,</li> <li>- макаронник с сыром,</li> <li>- макароны с овощами</li> <li>- лапшевник</li> </ul>	<p>6 6</p>
<p><b>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- просеивание,</li> <li>- замес теста -</li> <li>- приготовление фарша,</li> <li>- формование,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- оформление и культура подачи.</li> </ul>	<p>Приготовление блюд из яиц и творога:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлеты простые и сложные,</li> <li>- фаршированные омлеты,</li> <li>- яйца отварные,</li> <li>- сырники,</li> <li>- вареники ленивые,</li> <li>- запеканка из творога,</li> <li>- пудинг из творога</li> </ul>	<p>6 6 6</p>
<p><b>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- просеивание,</li> <li>- замес теста -</li> <li>- приготовление фарша,</li> <li>- формование,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- оформление и культура подачи.</li> </ul>	<p>Приготовление вареников с творогом, с картофелем; пельмени, манты-лапша домашняя</p>	<p>6 6</p>
		<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>

**4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПМ 02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

**3.1. Объём дисциплины и виды работ производственного обучения**

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование раздела ПМ	№п/п	Виды работ производственного обучения	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	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, оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	<b>Раздел 1.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ... <b>Раздел 2.</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, острые блюда из бобовых и кукурузы.	1 2	Инструктаж по безопасным условиям труда. Противопожарная безопасность. Подготовка рабочего места. Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. Приготовление каш: Подготовка круп к варке. Способы варки каш. Приготовление рассыпчатых каш: гречневой каши рассыпчатой, рисовой рассыпчатой каши тремя способами. Приготовление рассыпчатых каш пшённой рассыпчатой двумя, перловой каши, рассыпчатой каши из концентратов. Приготовление вязких каш: рисовой каши молочной, манной каши молочной, каши пуховой гречневой. Приготовление жидких каш и каши из Геркулеса.	6 6
			3	2 Приготовление блюд из каш. Приготовление котлет или биточков манных (рисовых). Запеканка рисовая, пшённая, манная. Круленик из мягкой рассыпчатой гречневой каши. (Гурьевская каша)	6
			4, 5, 6	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога.	18
			7, 8	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем.	12

<p><b>ЦМ. 02.</b>  <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b></p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  выбирать производственный инвентарь, 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><b>Раздел 3.</b>  Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p><b>Раздел 4.</b>  Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p><b>Раздел 5.</b>  Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	9	<p>Закрепить алгоритм действий при подготовке круп к варке.  Закрепить умения, необходимые для приготовления вязких каш и изделий из них (котлеты, биточки) <b>Умения:</b> Варка вязкой каши, формирование изделий, их обжаривание, запекание.</p>	6	
			10	<p>Закрепить умения, необходимые для приготовления блюд из каш.  Запеканка рисовая, пшённая, манная. Крутеник из мягкой рассыпчатой гречневой каши. (Гурьевская каша) <b>Умения:</b> Варка вязкой каши, формирование изделий, их обжаривание, запекание.</p>	6	
			11	<p>Закрепить алгоритм действий при подготовке бобовых и макаронных изделий к варке. Закрепить умения, необходимые для приготовления блюда «Макароны с сыром». Приготовление блюда «Бобовые с жиром и луком»</p>	6	
			12	<p>Закрепить умения, необходимые для приготовления блюд из яиц.  Алгоритм действий при приготовлении омлета натурального.  Приготовление омлета натурального. Приготовление смешанного омлета, омлета с сыром, фаршированных омлетов.</p>	6	
			13	<p>Закрепить умения, необходимые для приготовления блюд из творога.  Составить схему приготовления вареников ленивых. Приготовить блюдо «Вареники ленивые»</p>	6	
			14	<p>Закрепить умения, необходимые для приготовления жареных блюд из творога: Алгоритм действий при приготовлении сырников из творога. Приготовление сырников из творога.</p>	6	
			15	<p>Закрепить умения, необходимые для приготовления блюд из теста:</p>	6	
			16	<p>Приготовление блинного теста, фаршей. Блинички фаршированные.</p>	6	
			17-	<p>Приготовление теста для вареников,пельменей, лапши домашней.  Приготовление пельменей. Приготовление лапши домашней.</p>	6	
			18. Комплексный экзамен			6

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает наличие

Лаборатории технологов, городские предприятия общественного питания с которыми заключен договор

### 5.2. Оснащение

**1.Оборудование:** Плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, мясорубка, куттер, холодильник, весы, производственные столы по количеству студентов, кухонная машина, пароварка, миксер, блендер

Вентиляция приточная и вытяжная.

**2. Инструменты и приспособления:** доски разделочные, ножи, ножи для карвинга

**3.Посуда:** кастрюли разной емкости, сковороды разного диаметра

**4. Средства обучения:**

Учебники, таблицы, схемы, презентации, сборники рецептур блюд, технологические карты, компьютер, телевизор, калькуляторы

### 5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится и контролируется мастерами производственного обучения/ преподавателями спецдисциплин, или заведующими учебных мастерских, ответственными за практику на производстве, согласно учебного плана и графика учебного процесса.

Задания на практику составляются по каждой профессиональной компетенции профессионального модуля ПМ 02.

### 5.4 Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ 02

включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий

труда;

- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

***Примерный ассортимент кулинарной продукции для практических заданий для проведения проверочных работ по ПМ 02:***

1. Гречневая рассыпчатая каша с луком.
2. Рис, припущенный с томатом.
3. Каша манная молочная с маслом.
4. Каша пшенная молочная с тыквой.
5. Крупеник со сметаной.
6. Пудинг рисовый.
7. Котлеты манные.
8. Биточки пшенные.
9. Запеканка пшенная.
10. Запеканка рисовая.
11. Лапшевник с творогом.
12. Макаронник.
13. Яйцо отварное вкрутую, всмятку, «в мешочек».
14. Омлет смешанный.
15. Яичница глазунья с мясными продуктами.
16. Омлет фаршированный.
17. Сырники из творога со сметаной
18. Вареники ленивые.
19. Вареники с творогом.
20. Блинчики с яблоками.
21. Блинчики с творогом.
22. Пудинг из творога.
23. Блины со сметаной.
24. Омлет натуральный.
25. Пельмени с маслом.
26. Оладьи с джемом.
27. Лапша домашняя отварная с маслом.

## **5.5. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария-М.: «Академия», 2012.-400с.
2. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов.- М.: «Академия», 2013.- 96с.

3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». - М.: «Академия», 2012.-112с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. - М.: «Академия», 2013.-512с.
5. Соловьёва О. М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности.- М.: «Академия», 2011. -205с.
- 6.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания. - М.: «Академия», 2012 - 320с.
8. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.:, «Академия», 2013-64с
9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: «Академия», 2013. 431с.
10. Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия» 2012.-64с.
11. Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия» 2012.-64с.
12. Лутошкина Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия» 2012.-64с.
13. Интернет-ресурсы.
14. Кругликов Г. И. Настольная книга мастера производственного обучения – М.; Академия, 2009.-272с.

**Дополнительные источники:**

1. Учебное пособие "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. " – Издательский центр. Автор Н.Э.Харченко
2. "Лабораторно-практическая работа для поваров и кондитеров. " – Профессиональное, образование. Авторы Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова, 2004г.
3. Рабочая тетрадь "Кулинария" – учебное пособие. Автор Г. А. Качурина.

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА».**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Раздел, тема МДК
<p><b>ПК 2.1</b> Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения сыпучих продуктов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов сырья</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Правильность выполнения тепловых режимов;</li> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Тестирование.</p>	<p>МДК 02.1.</p> <p>-//-</p> <p>МДК 02.1.</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>		<p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Тестирование.</p>	<p>МДК 02.1.</p> <p>МДК 02.2.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Тестирование.</p>	<p><b>МДК 02.2.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения последовательности приготовления;</li> <li>- Точность проведения оценки качества</li> <li>- Знание ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых;</li> <li>- правильность оформления и отпуска;</li> <li>- правильность подбора посуды;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы «Методика расчёта массы выхода готовых изделий при тепловой обработке»</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 02.2.</b></p>
<p><b>ПК 2.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил варки макаронных изделий</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- правильность подготовки сырья</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления;</li> <li>- знание ассортимента блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- правильность оформления и отпуска;</li> <li>- правильность подбора посуды;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из макаронных изделий</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.3.</b></p>

<p><b>ПК 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил подготовки яиц к производству;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления ;</li> <li>- знание ассортимента блюд из яиц;</li> <li>- знание ассортимента блюд из творога;</li> <li>- правильность оформления и отпуска различных блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ -  Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.  Экспертная оценка качества соусов во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.4.</b></p>
<p><b>ПК 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил подготовки сырья к производству;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления ;</li> <li>- знание ассортимента блюд из теста;</li> <li>- правильность оформления и отпуска различных мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ -  Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.  Экспертная оценка качества соусов во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p><b>МДК 02.5.</b></p>

<p><b>Промежуточная аттестация по модулю</b></p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке сырья, выбору тепловых режимов. Точность выполнения действий по вышперечисленным показателям. Соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении; Точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; Правильность организации рабочего места;</p>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>	<p><b>МДК 02.1.-02.4</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>блюдов и гарниров</b> <b>из круп, бобовых</b> <b>и макаронных</b> <b>изделий, яиц,</b> <b>творога, теста.</b></p> <p><b>Учебная</b> <b>практика</b> <b>УП 02.1-02.4</b></p> <p><b>Производственная</b> <b>практика</b> <b>ПП 02.1-02.4</b></p>
--	--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО  
КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАМЧАТСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Ген. директор ООО «ВАЛЕНТИНА»  
Виллючинск

*В.Ю. Потапенко*  
ПОТАПЕНКО В.Ю.  
2017г



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор КГПОБУ «КИТ»  
*Н.В. Малова*  
Н.В. Малова

« » 2017



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ .03 Приготовление супов и соусов**

по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

Виллючинск

2017г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией  
социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель П(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:  
КГПОБУ «Камчатский индустриальный техникум»

Разработчик:  
Ложкина Н.П. Мастер производственного обучения  
Рецензент:

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Технология приготовления супов и соусов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17.«Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление супов и соусов и соответствующих

профессиональных компетенций

(ПК):

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары
- ПК 3.2 Готовить простые супы
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты и для соусов и соусные полуфабрикаты
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на всех этапах освоения.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: - приготовления основных супов и соусов;  
уметь:

- - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям и основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и
  - разогревать отдельные компоненты для соусов;
 знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

*всего – 207 час., в том числе:*

*максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 час., включая:*

*обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 час.;*

*самостоятельной работы обучающегося – 21 час.;*

*учебной и производственной практики – 144 час..*



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД:

*готовить супы и соусы,*

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u>
ПК 3.1	Приготовление бульонов, отваров и простых супов
ПК 3.2	Приготовление простых супов
ПК 3.3	Приготовление отдельных компонентов, полуфабрикатов для соусов.
ПК 3.4	Приготовление простых холодных и горячих соусов
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК3	Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8	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: Приготовление супов и соусов. (ПМ03)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и+ практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 ПК 3.3	Раздел ПМ 03.1. Приготовление бульонов, отваров, отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов	4	4		2		
ПК 3.2	Раздел ПМ 03.2. Приготовление простых супов	22	22	2	10		
ПК 3.4	Раздел ПМ 03.3. Приготовление простых холодных и горячих соусов	16	16	2	9		
	Производственная практика, часов	144					
	<b>Всего:</b>	<b>207</b>	<b>42</b>		<b>21</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03 Технология приготовления супов и соусов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень усвоения
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<b>Раздел ПМ 03.01 Приготовление бульонов, отваров, отдельных компонентов, полуфабрикатов для супов и соусов</b>				
МДК 03.01. Технология приготовления бульонов, отваров, отдельных компонентов, полуфабрикатов для супов и соусов				
Тема 1.1. Бульоны и отвары для супов и соусов. Компоненты и полуфабрикаты для соусов.	Содержание			
	1	Назначение, пищевая ценность бульонов. Приготовление бульонов для супов.	2	
	2	Сырье и полуфабрикаты для приготовления супов и соусов. Подготовка к производству.	2	
	Самостоятельная работа.			
	1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальному заданию). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет. 6. Приготовление бульонов, отваров.			
<b>Раздел ПМ 03.02. Приготовление простых супов</b>				
МДК 03.02.Технология приготовления супов				
Тема 2.1. Общие сведения о супах. Заправочные супы.	3.	Значение супов в питании. Классификация супов. Заправочные супы. Шци.		
	4.	Борщи		
	5.	. Рассольники.		
	6.	Супы овощные картофельные Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми..		
	7.	Салюнки.		
Тема 2.2. Супы - пюре	8.	Практические занятия: Расчет количества продуктов для приготовления супов с учетом сезонности.		
	Содержание			

	9.	Содержание Супы-пюре., супы кремы		
Тема 2.3. Прозрачные супы	10	Содержание Прозрачные супы. Гарниры к прозрачным супам		
Тема 2.4. Молочные супы Холодные, сладкие супы и супы из концентратов	11	Содержание Молочные супы. Холодные, сладкие супы и супы из концентратов		
Самостоятельная работа			10	
<p>1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальному заданию).</p> <p>2. Подготовка к практическим занятиям.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по теме.</p> <p>4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.</p> <p>5. Поиск информации в сети Интернет.</p> <p>Приготовление супов.</p> <p>6. Составить таблицу по правилам варки супов в соответствии с видом супа.</p> <p>7. Составить схемы «Классификация супов»</p> <p>8. Ассортимент и особенности приготовления национальных супов.</p>				
Раздел ПМ 03.3				
Приготовление холодных и горячих соусов				
МДК 03.3. Технология приготовления соусов				
Тема 3. 1 Соусы мясные красные и белые	12	Содержание Приготовление бульонов для соусов, виды пассировок.		2
	13	Содержание Соус красный основной и его производные.		2
	14	Содержание Соус красный основной и его производные.		2
	15	Содержание Соус белый основной и его производные.		2
	16	Содержание Соусы молочные и сметанные		2
Тема 3. 2 Соусы молочные и сметанные	17	Содержание Соусы грибные и яично-масляные		2
Тема 3. 4 Соусы холодные. Соусы промышленного производства	18	Содержание Соус майонез и его производные Соусы промышленного производства		2
	19	Соус-хрен со сметаной. Заправки для салатов и сельди. Маринады овощные.		2
	20	Практическая работа Работа со сборником рецептов, решение задач		2
	21	Дифференцированный зачет		2
Самостоятельная работа				

<p>1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальному заданию).</p> <p>2. Подготовка к практическим занятиям.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по теме.</p> <p>4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.</p> <p>5. Поиск информации в сети Интернет.</p> <p>6. Приготовление соусов.</p> <p>7. Национальные соусы в современной кухне.</p>	9	
<p><u>Учебная практика УП03.</u></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление заправочных супов. (щи, борщи). Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.</li> <li>2. Приготовление рассольников, салюнок. Правила бракеража готовой продукции.</li> <li>3. Приготовление супов овощных и картофельных. Оформление и отпуск супов.</li> <li>4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.</li> <li>5. Приготовление супов-пюре: с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени.</li> <li>6. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.</li> </ol> <p>Приготовление молочных, холодных супов. Приготовление сладких супов.</p> <p><u>Учебная практика УП 03.03</u></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление Соуса красного основного. И его производных</li> <li>2. Приготовление Соуса красного основного. И его производных</li> <li>3. Приготовление Соуса белого основного. Соуса томатного Органолептическая оценка качества соусов, ознакомление с кулинарным использованием.</li> <li>4. Приготовление соусов молочных и сметанных.</li> <li>5. Приготовление соусов грибных, сладких соусов и яично-масляных. Приготовление соусов холодных.</li> </ol> <p><b>6. Проверочные работы.</b></p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	6

Производственная практика.

Виды работ:

1. Приготовление бульонов и заправочных супов. Оформление и отпуск.
2. Приготовление супов-пюре, прозрачных супов, холодных и сладких. Оформление и отпуск.
3. Приготовление горячих соусов: соус красный с луком и огурцами, соус паровой, соус грибной. Подбор соусов к блюдам. Органолептическая оценка качества, кулинарное использование.

Приготовление холодных соусов и яично-масляных смесей: заправки салатные, соус-майонез, килечного, креветочного масла. Органолептическая оценка качества, кулинарное использование.

72

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: 1.Лаборатория технологов

Организация учебного пространства в соответствии с нуждами обучающихся инвалидов и обучающихся с особыми возможностями здоровья: дополнительные места для обучающихся с нарушениями слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, увеличение прохода между рядами.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, шкаф морозильный, электроплита, ножи для экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кабинетов:**

рабочий стол, справочники, учебники, проектор, экран, ПК, плакаты, стенды по темам.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская, «Кулинария. Повар, кондитер»; Москва, ПрофОбрИздат, 2013 г.
2. Сборник рецептов для кондитера, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012 г.
3. Г.Г.Дубцов, М.Ю Сиданова, Л.С.Кузнецова, «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», Москва, Мастерство, 2010 г.
4. В.В.Усов «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», Москва, Академия, 2012 г.
5. Л.В.Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», Москва, ПрофОбрИздат, 2010 г.

6. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва, Академия, 2009 г.
7. М.Т.Простакова, «Технология приготовления пищи», Ростов-на-Дону, 2012 г.
8. Т.И.Перетятко, «Основы калькуляции и учета в общественном питании», Москва, Дашков и К, 2010 г.
9. З.П.Матюхина, Э.П.Королькова, «Товароведение пищевых продуктов», Москва, Академия, 2011 г.
10. В.П.Золин, «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва, Академия, 2010 г.
11. В.П.Матюхина, «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Москва, ПрофОбрИздат, 2012 г.
12. А.В.Козлова, «Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании», Москва, Мастерство, 2012 г.
13. В.Н.Голубев, Т.Н.Назаренко, Е.И.Цыбулько, «Обработка рыбы и морепродуктов», Москва, ИРПО, 2011 г.
14. Ю.М.Бурашников, А.С. Максимов, «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», Москва, ПрофОбрИздат, 2010 г.
15. Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов, «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту», Москва, Академия, 2012 г.
16. В.А.Барановский, Л.В.Кулькова, « Официант-бармен», Ростов-на-Дону, 2012 г.
17. Л.Н.Сопина, «Пособие для повара», Москва, Кафедра, 2011 г.
18. В.А.Коев, «Лабораторный практикум для повара», Ростов-на-Дону, Феникс, 2010 г.
19. Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова, «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Москва, Академия, 2010 г.

**Дополнительные источники:**



1. Журнал « Питание и общество»,
2. шеф повар
3. гастрономия
4. ресторанные ведомости

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Теоретическое обучение, практические занятия для закрепления теоретического материала и формирования у учащихся необходимых профессиональных умений и навыков, проводят в кабинетах, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, натуральными образцами продуктов, оборудованием, инвентарём. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по разработанным индивидуальным заданиям. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: наличие 4–6 квалификационного разряда.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Раздел, тема МДК
ПК 3.1 Готовить бульоны, отвары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов сырья для супов и соусов.</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бульонов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Правильность выполнения тепловых режимов;</li> <li>- Точность проведения оценки качества приготовленных отваров и бульонов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Тестирование.</p>	<p>МДК 03.1. Тема 1.1.</p> <p>-//-</p> <p>МДК 03.1. Тема 1.1.</p>

<p>ПК 3.2 Готовить отдельные компоненты и полуфабрикаты для соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению компонентов и полуфабрикатов для соусов.</li> </ul>	<p>Тестирование.</p>	<p>МДК 03.1. Тема 1.2.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Тестирование.</p>	<p>МДК 03.1. Тема 1.2.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по подбору сырья;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья;</li> <li>- Правильность выполнения последовательности приготовления;</li> <li>- Точность проведения оценки качества приготовленных заправок и смесей</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы «Методика расчёта массы выхода готовых изделий при тепловой обработке»</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 03.1. Тема 1.2.</p>

<p>ПК 3.3. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил варки супов;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- правильность подготовки полуфабрикатов для приготовления супов;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления;</li> <li>- знание ассортимента супов;</li> <li>- правильность оформления и отпуска;</li> <li>- правильность подбора посуды;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для супов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на проверочной работе и практическом экзамене.  Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p>МДК 03.2.  Тема 2.1.- 2.6</p>
<p>ПК 3.4. Готовить простые соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение основных правил варки соусов;</li> <li>- правильность выбора сырья;</li> <li>- правильность подготовки полуфабрикатов для приготовления соусов;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления;</li> <li>- знание ассортимента соусов;</li> <li>- знание по применению соусов;</li> <li>- правильность оформления и отпуска различных блюд с применением соусов;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</li> <li>- правильность проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.  Экспертная оценка качества готовых соусов во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена.  Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.  Тестирование</p>	<p>МДК 03.3.  Тема 3.1.- 3.5.</p>

	<p>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;</p>		
	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке сырья, выбору тепловых режимов.</p> <p>Соблюдение технологической последовательности трудовых операций при приготовлении супов и соусов.</p> <p>Точность выполнения действий по вышперечисленным показателям.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</p> <p>Точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;</p>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)</p>	<p>МДК 03.1.-03.3 Технология Приготовление супов и соусов</p> <p>Учебная практика УП 03.1-03.3</p> <p>Производственная практика ПП 03.1-03.3</p>

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</p> <p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
---	---	---

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- выполнения действий на практике</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию. Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приговления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	

## Тест для зачета

1. Как делятся бульоны в зависимости от концентрации?  
1) жидкий и плотный 2) нормальный и концентрированный  
3) нормальный и обыкновенный
2. При приготовлении шампиньонов, для того, чтобы грибы не потемнели, нужно:  
1) при припускании добавить уксусную кислоту 2) предварительно обдать кипятком 3) ничего
3. Продукты, прошедшие частичную механическую обработку, называют:  
1) сырье 2) полуфабрикаты 3) готовая продукция 4) все вышеперечисленное
4. Какая документация относится к нормативной?  
1) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий  
2) технологические карты  
3) технико-технологические карты  
4) все вышеперечисленное
5. Какие изменения происходят с жирами при варке?  
1) окисление 2) «омыление» 3) гидролиз 4) все вышеперечисленное
6. К какому виду супов относятся солянки?  
1) к национальным 2) к овощным 3) к заправочным
7. Из каких двух основ состоит суп?  
1) жидкой и плотной 2) мясной и овощной 3) гарнира и мяса
8. Выберите все правильные варианты ответов. Жюльен (от франц. *julienne* - июльский) -  
1) это нарезка соломкой или тонкими колечками молодых овощей и их побегов для супов и соусов, которая дает нежную консистенцию  
2) это салаты и супы, приготовленные из тонко нарезанных овощей.  
3) блюдо, приготовленное из грибов, запеченных в сметане
9. Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-юре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?  
1) суповую засыпку 2) крахмал 3) белый соус 4) побольше жира
10. Как называется рубленая масса из мяса с добавлением яичного белка, используемая для осветления прозрачных бульонов?  
1) растяжка 2) оттяжка 3) вытяжка
11. Температура подачи горячих заправочных супов:  
1) 65°C 2) 75°C 3) 80°C 4) 60°C
12. Смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли, называют...  
1) кляр 2) сюпрем 3) лезон
13. Производным какого соуса является соус томатный?  
1) белого 2) красного 3) молочного 4) лукового
14. Подберите вид мучной пассеровки для соуса Бешамель?  
1) без мучной пассеровки 2) жировая пассеровка на сливочном масле  
3) сухая красная пассеровка 4) жировая пассеровка на маргарине
15. Наиболее эффективный способ подготовки свеклы для приготовления борща в общедоступной столовой:  
1) тушение 2) пассерование 3) варка 4) подпекание
16. Жидкая основа сухарного соуса



- 1) масло сливочное 2) бульон 3) сметана 4) растительное масло

17. Какой бульон используют для приготовления красного соуса?

- 1) мясной 2) мясокостный 3) костный 4) коричневый

18. Бракераж - это...

- 1) контроль за качеством продукции 2) контроль за условиями хранения продуктов  
3) контроль приготовления пищи

19. Соус луковый с горчицей является производным от соуса:

- 1) Соуса красного основного 2) Соуса белого основного  
3) Соуса молочного 4) Соуса сметанного

20. Какие способы тепловой обработки относятся к комбинированным?

- 1) Варка 2) Жарка 3) Припускание 4) Пассерование 5) Тушение  
6) Запекание 7) Бланширование

21. Укажите технологию приготовления соуса майонез:

- 1) Масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3%-ный, соль  
2) масло растительное, горчица, уксус 3%-ный, соль, сахар, перец черный молотый  
3) масло растительное, уксус 3%-ный, сахар, соль, перец черный молотый

22. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- 1) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой  
2) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой  
3) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

22. С какой целью овощи для супов пассеруют

- 1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий  
2) сокращения продолжительности варки  
3) изменения консистенции?

23. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку

- 1) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета  
2) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С  
3) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

24. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

- 1) соломка 2) шашки 3) рубка?

25. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком

- 1) московский 2) украинский 3) сибирский

26. Какой вкус должен иметь борщ

- 1) кислый 2) сладковатый 3) кисло-сладкий

27. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

- 1) до кислотосодержащих продуктов  
2) после кислотосодержащих продуктов  
3) одновременно с кислотосодержащими продуктами

28. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- 1) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре  
2) белая мучная жировая пассеровка  
3) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук?

