

# **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1. 1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» по укрупнённой группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и блюда средней сложности из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры и блюда средней сложности из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда и блюда средней сложности из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда и блюда средней сложности из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности Технология продукции общественного питания

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее

Опыт работы не требуется.

### **1. 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продук-

тов, 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 и блюда средней сложности, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1. 3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **126 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - **36** часов;

самостоятельной работы студентов – **18** часа;

- учебной практики **36** часов и производственной практики – **36** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** готовить с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и блюда средней сложности из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры и блюда средней сложности из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда и блюда средней сложности из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда и блюда средней сложности из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

