

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

  
*С.С. Шаров*  
Директор  
«20» октября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТК СахГУ

  
*С.С. Шаров*  
«21» октября 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,  
БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ,  
ТВОРОГА, ТЕСТА**

**МДК.02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,  
БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА,  
ТЕСТА**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ  
по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,  
кондитер



Разработчики:

Аболенцева В.Д., мастер производственного обучения;

Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения;

Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса, управления  
и экономики

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 1 от «22» сент 2014г.

Председатель ПЦК

Скобикова Е.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от «16» октября 2014г.

Председатель НМС

Н.Ф. Суслова

Согласовано

Суслова Н.Ф.

подпись

Осипенко Г.В.

Ф.И.О.

зав.отделением

Осипенко Г.В.  
метод. к.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер; 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуры 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 рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 154 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 70 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебную практику – 48 часа;

и производственной практики – 36 часа.