

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 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**

**Южно-Сахалинск
2014**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
«22» ноября 2014 г.

Разработчик(и): Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от «21» ноября 2014 г.
Председатель ПЦК
Скобик Н.В.

Согласовано И.И. Осипов В., зав. отделением общественных
подпись Ф.И.О. и др.

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению лабораторных и практических заданий профессионального модуля 02 (далее ПМ.02).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении лабораторных и практических заданий.

Каждое лабораторно-практическое и практическое занятие выполняется студентом письменно и практически, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются.

Результатом освоения ПМ. 02 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

По завершению изучения модуля, студент 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;

У студента должны быть сформированы следующие профессиональные и общие компетенции:

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.

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Методические указания содержат необходимую для выполнения лабораторных и практических заданий литературу по отдельным темам.

Темы лабораторно-практических и практических занятий

№ ПМ и ЛПЗ, ПЗ	Наименование темы	Кол-во час
ПМ. 02 ЛПЗ №1	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп.	6
ПМ.02 ЛПЗ №2	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	4
ПМ. 02 ПЗ №1	Произвести расчет используемого сырья, составить технологические схемы, правила подачи и оформления для блюд из яиц.	2
ПМ. 02 ЛПЗ №3	Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем.	6
ИТОГО		18