

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
самостоятельных внеаудиторных работ
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
« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Скорик Н.В.

Согласовано

Осипенко Г.В.
подпись

Осипенко Г.В.
Ф.И.О.

зав. отделением общественного
питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические указания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ являются частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю **ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**, и составлены в помощь студентам при освоении профессионального модуля.

Самостоятельные работы **ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 24 часа.

Выпускник, освоивший программу профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими общими и профессиональными компетенциями:

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 включают в себя:

1. Темы и задания самостоятельных работ.
2. Алгоритм действий.
3. Критерии оценки.
4. Формы контроля.
5. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ рабо ты	Название			Кол- во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	Раздел ПМ 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Тема 1.1. Ассортимент зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Составить технологические схемы подготовки сырья (по заданию преподавателя); Составить алгоритм подготовки дрожжей.	2
2.	Раздел ПМ2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Тема 2.2. Технология приготовления каш и гарниров из круп	Произвести расчет используемого сырья (для выполнения лабораторной работы)	2
3.			Составить технологические схемы, описать требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), правила подачи и оформления (для выполнения лабораторной работы).	2
4.		Тема 2.3. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы.	Написать письменные ответы на вопросы и задания по теме «Приготовление блюд из круп и бобовых».	2
5.	Раздел ПМ3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Тема 3.1. Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Произвести расчет используемого сырья (для выполнения лабораторной работы).	2
6.		Тема 3.2. Технология и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Составить технологические схемы, описать требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), правила подачи и оформления (для выполнения лабораторной работы).	2
7.	Раздел ПМ4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	Тема 4.2. Технология и правила приготовления простых блюд из яиц.	Описать требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), для следующих блюд: «Яичная кашка», «Яичница глазунья с луком», «Омлет с сыром», «Омлет, смешанный с мясными продуктами».	2
8.		Тема 4.3. Технология и правила приготовления простых блюд из творога.	Написать письменные ответы на вопросы и задания по теме «Приготовление блюд из яиц и творога».	2
9.	Раздел ПМ5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	Тема 5.1. Виды теста и его использование. Производственный инвентарь, оборудование для приготовления блюд из теста.	Составить технологические схемы приготовления сдобного, заварного и слоеного теста.	2
10.		Тема 5.2. Приготовление фаршей и начинок.	Составить технологические схемы приготовления фаршей и начинок (указываются преподавателем).	2
11.		Тема 5.3 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Составить технологические схемы приготовления блюд из муки (блюда указываются преподавателем).	2
12.		Тема 5.4. Приготовление пресного теста и изделий из него.	Произвести расчет используемого сырья, составить технологические схемы, описать требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус), правила подачи и оформления (для выполнения лабораторной работы).	2
	ИТОГО			24