

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ САТТ
им. К.К. Рокоссовского
_____ Е.А. Громаков
«__» _____ 2015 г.
Приказ № от «__» _____ 2015 г.

Рабочая программа

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

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	15

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ «САТТ им. К. К. Рокоссовского»
(Ушаковский филиал)

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель специальных дисциплин ОБПОУ САТТ
им. К. К. Рокоссовского (Ушаковский филиал)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, готовить и оформлять простые мучные блюда из теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа данного профессионального модуля может быть использована и в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального обучения.

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля

Всего – **208 час**, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **38 час**, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **14 часов**;
 в том числе практических работ – **24 часа**;
 самостоятельной работы обучающегося – **20 часов**;
 учебной практики – **60 часов**;
 производственной практики – **90 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, готовить и оформлять простые мучные блюда из теста, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
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.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. практических часов			
ПК.2.1	Раздел 1. Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	24	3	2	3	6	12
ПК.2.2	Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	46	12	6	4	12	18
ПК.2.3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	41	6	3	5	12	18
ПК.2.4	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	48	8	6	4	12	24
ПК.2.5	Раздел 5. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем	49	9	7	4	18	18
Всего:		208	38	24	20	60	90

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,		208	

творога, теста.			
Раздел 1. Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		6	
Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Значение блюд из зерновых продуктов, муки и яиц в питании. Проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, яиц, творога и жировых продуктов	1	2
Практическое занятие Работа со сборником рецептур.	Расчёт количества жидкости для варки каш разной консистенции	2	
Самостоятельная работа	Подготовка сообщений о зерновых продуктах, жирах, сахаре, муке, яйцах и молоке.	3	4
Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы		16	
Товароведная характеристика сахара, жиров, круп, бобовых, муки, макаронных изделий	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, яиц, творога и жировых продуктов	2	2
Общие правила варки каш. Технология приготовления блюд из каш.	Пищевая ценность каш. Технология приготовления каш жидких, вязких, рассыпчатых, правила подачи (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из каш	2	2
Практическое занятие Приготовление блюд из каш	Упражнения по приготовлению блюд из круп и каш: котлеты рисовые, крупник гречневый,	3	3
Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	Подготовка бобовых к варке. Продолжительность и особенности варки бобовых в зависимости от их видов. Приготовление блюд из кукурузы. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из бобовых и кукурузы	2	
Практическое занятие Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	Приготовление блюд из бобовых: бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе	3	
Самостоятельная работа	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях. Котлеты рисовые, крупеник гречневый Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе	4	4
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд		11	

<i>и гарниров из макаронных изделий</i>			
Товароведная характеристика макаронных изделий	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов макаронных изделий.	1	
Приготовление блюд из макаронных изделий	Пищевая ценность блюд, ассортимент блюд в зависимости от тепловой обработки и использования.	2	2
Приготовление гарниров из макаронных изделий	Варка макаронных изделий двумя способами (. Особенности подачи в зависимости от технологии приготовления блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
Практическое занятие Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	Упражнения по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий. Макароны с сыром, лапшевник с творогом, макаронник, макароны с томатом	3	3
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента макаронных изделий в базовых предприятиях г. Курска	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях. Макароны с сыром, макароны с томатом Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях. Лапшевник с творогом, макаронник	3	4
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога		12	
Блюда из яиц и творога	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Приемка сырья, проверка на доброкачественность, обработка яиц. Технологический процесс варки яиц. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц, особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки.	2	2
	Значение творожных блюд в питании. Технологический процесс приготовления отварных, жареных и запеченных блюд из творога. Подбор творога по жирности блюдам. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, сырники. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога		
Практическое занятие Приготовление блюд из яиц	Упражнения по приготовлению блюд из яиц и творога: омлет фаршированный, омлет натуральный	3	
Практическое занятие Приготовление блюд из творога	Упражнения по приготовлению блюд из яиц и творога: омлет фаршированный, омлет натуральный, сырники из творога, запеканка творожная, вареники ленивые.	3	3

Самостоятельная работа	Изучение ассортимента на предприятиях общественного питания, использование яиц в соответствии с санитарными правилами. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд. Яичная кашка, омлет с сыром. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд. Вареники с творогом, пудинг творожный	4	4
Раздел 5. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем			
Технология приготовления теста для кулинарных изделий и фаршей	Технология приготовления теста для блинчиков и оладий, пельменей, вареников, домашней лапши. Подготовка ингредиентов. Технология приготовления фаршей: мясного, рыбного, из свежей капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, яблочного, творожного Требования к качеству изделий из теста, фаршей. Сроки хранения.	1	2
Практическое занятие Приготовление фаршей	Упражнения по приготовлению фаршей	3	
Практическое занятие Приготовление блюд из теста	Упражнения по приготовлению блюд из теста с фаршем: блинчики, пельмени, вареники и приготовление лапши домашней.	4	2
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента на предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными правилами. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд из теста с фаршем.	4	4
Учебная практика		60	3
Технология приготовления каш различной консистенции.	Организация рабочих мест в горячем цехе. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами при приготовлении блюд из круп. Определение привара, соблюдение технологических процессов. Соблюдение техники безопасности при работе с электроплитами, жарочным шкафом, электрическим котлом. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш различной консистенции и блюд из вязких каш. Определение готовности блюда и правила отпуска.	6	3
Приготовление блюд и гарниров из круп	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп, соблюдение техники безопасности при работе с электрической плитой. Механическая кулинарная обработка различных круп.. Правила подачи.	6	
Технология приготовления блюд из бобовых.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из бобовых, соблюдение техники безопасности при работе с электрической плитой. Механическая кулинарная обработка бобовых. Правила подачи.	6	3
Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Организация рабочего места при приготовлении блюд из макаронных изделий. Соблюдение технологических процессов, предупреждение дефектов и пути их устранения, соблюдение сроков хранения и	6	3

	реализации блюд.		
Технология приготовления блюд из яиц .	Организация рабочего места. Ознакомление с технологиями блюд из яиц: подготовка сырья к приготовлению блюд, правила обработки и варки яиц, последовательность операций при приготовлении блюд из яиц, определение качества блюд; рекомендации по организации рабочих мест и эксплуатации оборудования.	6	3
Технология приготовления холодных блюд из творога	Организация рабочего места. Ознакомление с технологиями холодных блюд из творога: подготовка сырья к приготовлению блюд, правила обработки творога, последовательность операций при приготовлении холодных блюд из творога творожная масса со сметаной, пасха сырая. Определение качества блюд; рекомендации по организации рабочих мест и эксплуатации оборудования.	6	
Технология приготовления горячих блюд из творога	Организация рабочего места. Ознакомление с технологиями горячих блюд из творога: подготовка сырья к приготовлению блюд, правила обработки творога, последовательность операций при приготовлении горячих блюд из творога- вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога запечённый. . Определение качества блюд; рекомендации по организации рабочих мест и эксплуатации оборудования.	6	
Приготовление фаршей, теста для блинов, оладий, блинчиков.	Организация рабочего места. Ознакомление с технологией приготовления фаршей – мясного, рыбного, капустного, грибного и творожного. Подготовка сырья к приготовлению фаршей, последовательность операций при приготовлении фаршей.. . Определение качества фаршей	6	
Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей и изделий из него.	Овладение безопасными приемами труда при эксплуатации оборудования при приготовлении теста безопасным способом и изделий из него. Механическое, тепловое, холодильное оборудование. Технологические пооперационные процессы: прием сырья и хранение, характеристика сырья (муки, сахара, яиц), хранение муки. Организация рабочего места при приготовлении теста для лапши домашней, вареников, пельменей. Замес теста, тепловая обработка, определение готовности, подача.	6	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6	
Производственная		90	

<i>практика</i>			
Приготовление блюд и гарниров из круп.	Приготовление блюд и гарниров из круп. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление блюд из каш. Варианты оформления. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	4
Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья. Правила подачи. Варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Приготовление блюд из яиц.	Приготовление блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Приготовление блюд из творога.	Приготовление блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества сырья. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Приготовление блюд из теста.	Приготовление блюд из теста. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд, холодильное и тепловое оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;
2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, машина для просеивания муки, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, весы на-

стольные, разделочные доски, ножи, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
5. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2006 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2005 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2009 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2011 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2007 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2011 г. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептов блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
6. Профессиональный стандарт по индустрии питания
7. Интернет-информация: WWW.trapeza.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение учебных дисциплин ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение», «Крупы, яйца, творог»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим пока-

зом организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое) или среднее профессиональное в области, соответствующей профилю преподаваемого предмета и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика»;
- должны обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь использовать современные мультимедийные средства обучения, владеть современными педагогическими технологиями, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера:

с квалификацией по профессии не ниже «Повар 5-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное в области, соответствующей в области профобучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика».

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none"> – выбор температурного режима и условий хранения традиционных видов круп, бобовых, макаронных изделий; – Правильная организация рабочего места при обработке круп, бобовых, муки, яиц, молока. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной и производственной практике
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых и кукурузы; – организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы; – безопасная эксплуатации оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> – компьютерное тестирование; – экспертное наблюдение выполнения практической работы; – экспертное наблюдение выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, ин-

	<p>инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы; – выполнение действий по приготовлению блюд и гарниров; – выполнение действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров; – расчет количества сырья; – проведение бракеража готовых блюд и гарниров; – выбор посуды для отпуска. 	<p>вентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение демонстрации умений и практических навыков; – экспертное наблюдение и оценка качества готовых блюд и гарниров во время практических работ, учебной практики, производственной практики и экзамена (квалификационного).
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий – Правильность организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий – Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий – Правильность выбора теплового режима при приготовлении блюд и гарниров – Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров – Точность расчета количества сырья – Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>Экспертная оценка</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Компьютерное тестирование, мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога – Правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из яиц и творога – Точность проведения процесса проверки исправности теплового, холодильного оборудования для процесса приготовления блюд из яиц и творога – Правильность организации рабочего 	<p>Экспертная оценка</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

	<p>места по приготовлению блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из яиц и творога – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из яиц и творога – Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из яиц и творога – Точность проведения бракеража готовых блюд из яиц и творога – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуски блюд – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из яиц и творога до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Экспертная оценка демонстрации на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем – Правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из теста – Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из теста – Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из теста – Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из теста – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд – Точность расчета количества сырья – Точность проведения бракеража готовых блюд из теста – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуски блюд – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из теста до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, формовке и приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов деятельности)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

<i>петенции)</i>		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения – Демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики – Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет дефекты сырья, готовой продукции – Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения – Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов продуктов) – Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем) – Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды – Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству – Производит самооценку в процессе мониторинга – Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональ-	<ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию – Осуществляет обучение с использованием ПК – Осуществляет сбор информации с помощью Интернет 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное

ной деятельности		наблюдение при проведении презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях – Активно работает в группе – Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе – Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения – Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действия по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю – Содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы – Демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования – Демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики – Демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике – Демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации – Производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	–	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

На этапе промежуточной аттестации индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Разработчики:
ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского
преподаватель спецдисциплин - Е.И.Глазкова
Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия) _____
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)