

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

*Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,
теста*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им К.К.Рокоссовского
м. Свобода

Разработчики:

Коледова З.Д. – преподаватель спецдисциплин

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № от
20...

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации профессионального модуля.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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 **260807.01 Повар, кондитер** 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):

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 в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Уровень образования: среднее (полное) общее образование.

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** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **188** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **38** часов;
в том числе лабораторно-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 (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, а так же соответствующими 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)
-------	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 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 об-ся		самостоятельная работа об-ся, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно-практических часов			
ПК.2.1	Раздел ПМ 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	3	3	-	-	-	
ПК.2.2	Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	36	10	6	8	18	
ПК.2.3	Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	24	8	6	4	12	
ПК.2.4	Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	47	15	12	8	24	
ПК.2.5	Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с	8	2			6	

	фаршем						
ПП	Производственная практика	90				60	90
Всего:		208	38	24	20	60	90

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
Раздел ПМ 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров .		3	
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий		58	
Тема 1.1 Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Содержание Значение блюд из зерновых продуктов, муки, яиц в питании. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	3	2
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы		36	
Тема 2.1 Общие правила варки каш	Содержание Пищевая ценность каш. Технология приготовления каш жидких, вязких, рассыпчатых, правила подачи (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Требования	1	2

	к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 2.2 Блюда из каш	Содержание Особенности технологии приготовления массы для самостоятельных блюд из вязких каш; тепловая обработка полуфабрикатов из массы, доведение до готовности, разновидности подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
Тема 2.3 Блюда из бобовых и кукурузы	Содержание Подготовка бобовых к варке. Продолжительность и особенности варки бобовых в зависимости от их видов, соединение отварных бобовых с различными наполнителями для получения ассортимента блюд, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	Практические занятия Приготовление блюд из круп и бобовых: котлеты рисовые, крупник гречневый, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе	6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2		8	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Изучение ассортимента круп и бобовых в базовых предприятиях		3	3
Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Котлеты рисовые, крупник гречневый		3	
Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе		2	
Учебная практика Виды работ 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, подача Механическая кулинарная обработка бобовых. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из бобовых. Соблюдение техники		18	

безопасности при работе с электрической плитой. Правила подачи.			
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		24	
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание Пищевая ценность блюд, ассортимент блюд в зависимости от тепловой обработки и использования. Варка макаронных изделий двумя способами (сливным и не сливным) в зависимости от дальнейшего использования в качестве гарнира, самостоятельного блюда или в качестве основы для приготовления макаронника и лапшевника. Особенности подачи в зависимости от технологии приготовления блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	Практические занятия Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Макароны с сыром, лапшевник с творогом, макаронник, макароны с томатом	6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3		4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Изучение ассортимента макаронных изделий в базовых предприятиях		2	3
Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Лапшевник с творогом, макаронник			
Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Макароны с сыром, макароны с томатом		1	
Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Лапшевник с творогом, макаронник		1	
Учебная практика Виды работ Организация рабочего места при приготовлении блюд из макаронных изделий. Соблюдение технологических процессов. Предупреждение дефектов и пути их устранения. Соблюдения сроков хранения и реализации блюд.		12	
Раздел ПМ 4. Приготовление и		47	

оформление простых блюд из яиц и творога			
Тема 4.1 Варка яиц и их разновидности	Содержание Пищевая ценность блюд из яиц. Приемка сырья, проверка на доброкачественность, обработка яиц. Технологический процесс варки яиц, подача. Условия и сроки хранения блюд из яиц. Правила отпуска блюд	1	2
Тема 4.2 Жареные и запеченные яичные блюда	Содержание Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц, особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
Тема 4.3 Блюда из творога	Содержание Значение творожных блюд в питании. Технологический процесс приготовления отварных, жареных и запеченных блюд из творога: особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки. Подбор творога по жирности блюдам. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, сырники из творога, запеканка, пудинг из творога	1	2
	Практические занятия Приготовление блюд из творога и яиц: вареники с творогом, пудинг творожный, яичная кашка, яйца отварные, омлет с сыром, запеканка из творога, сырники из творога.	12	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4		8	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Изучение ассортимента на предприятиях общественного питания, использование яиц в соответствии с санитарными правилами. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Яичная кашка, омлет с сыром. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Вареники с творогом, пудинг творожный			3

Учебная практика		24	
Виды работ			
Организация рабочего места. Ознакомление с технологиями блюд из яиц и творога: подготовка сырья к приготовлению блюд, последовательность операций при приготовлении блюд, определение качества блюд; рекомендации по организации рабочих мест и эксплуатации оборудования.			
Раздел 5. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем		8	
Тема 5.1. Приготовление блюд из теста с фаршем	Технология приготовления теста для блинчиков и оладий. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши, тесто для блинчиков. Подготовка ингредиентов. Приготовление фаршей: мясного, рыбного из свежей капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, яблочного, творожного. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения, подача	2	2
Учебная практика		6	2
Виды работ			
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 и изделий из него. Замес теста, тепловая обработка, определение готовности, подача.			
Производственная практика		90	3
Виды работ			
Тема 1.			
Приготовление блюд и гарниров и круп. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление блюд из каш. Варианты оформления. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 2.			
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.			
Тема 3.			
Приготовление блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты			

оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 4.

Приготовление блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества сырья. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 5.

Приготовление блюд из теста. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

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

мастерских: учебный кулинарный цех;

лабораторий: 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, интерактивная доска, видеоманитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, холодильное и тепловое оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

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

4. 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 ФЗ-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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2015 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2008 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», 2009 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2007 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Интернет-информация (учебный кабинет информатики)

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК 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 (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) 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 показом 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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- 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 преподаватель 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 ПК 1.1 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 4-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное в области, соответствующей в области профобучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика».

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none"> – Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов круп, бобовых, макаронных изделий – Правильность организации рабочего места при обработке круп, бобовых, муки, яиц, молока 	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы</p> <p style="text-align: center;">Компьютерное тестирование</p>
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых и кукурузы – Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы – Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых 	<p style="text-align: center;">Компьютерное тестирование</p> <p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы</p>

	<p>при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы – 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 отпуски 	<p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Оценка демонстрации умений и практических навыков</p> <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p>
<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 	<p>Оценка выполнения</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>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 места по приготовлению блюд – 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 отпуска блюд – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых 	<p>Оценка выполнения</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ, учебной практики, практического экзамена</p>

	<p>блюдо из яиц и творога до момента реализации</p>	<p>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 отпуска блюд – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из теста до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>

		(самооценка) по дневнику по практике Компьютерное тестирование
Итоговая аттестация по модулю	Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, формовке и приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов деятельности) Оценка демонстрации умений на практическом экзамене Мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</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 	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) 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	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет дефекты сырья, готовой продукции – Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

<p>собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>устранения</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию – Осуществляет обучение с использованием ПК – Осуществляет сбор информации с помощью Интернет 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное наблюдение при проведении презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<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 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения – Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<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 отпуска 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 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

Оценка индивидуальных образовательных движений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>	
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

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