

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и
макаронных изделий, яиц, творога, теста
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рыльск 2014г.

Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от « 29 » августа 20 14 г.

Председатель ПЦК Мамл Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от « 29 » 08 20 14 г

Председатель методического совета [подпись] А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе [подпись] И.Н. Добрынина

Методист [подпись] Н.И. Шатилина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации профессионального модуля.....	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности	18

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

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) - «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

профессиональные 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

Уровень образования: основное общее, среднее 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего - **150** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **60** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **30** часов;

учебной и производственной практики - **60** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, обработки яиц, молока;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2.2	<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>

	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>приготовления блюд из круп и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из круп и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.</p>
ПК 2.3	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p>

	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2.4	<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления простых блюд из яиц и творога;</p> <p>уметь:</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении блюд из яиц и творога;</p> <p>проверять органолептическим способом качество яиц;</p> <p>готовить и оформлять блюда из яиц и творога;</p> <p>знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога, способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2.5	<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество муки, яиц, жира, сахара;</p>

	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</p> <p>готовить и оформлять блюда из теста;</p> <p>знать:</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд из теста, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
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

Индекс	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			
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	150	60	30	30	30	30
	Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	32	14	6	6	6	6
	Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	26	8	6	6	6	6
	Раздел 3. Приготовление и	30	12	6	6	6	6

	оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий						
	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	28	10	6	6	6	6
	Раздел 5. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем	34	16	6	6	6	6
Всего:		150	60	30	30	30	30

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю.

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Тема 1.1. Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	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	2	2
Тема 1.2. Общие правила варки каш	Пищевая ценность каш. Технология приготовления каш жидких, вязких, рассыпчатых, правила подачи (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
Тема 1.3. Блюда из каш	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 1.4.. Блюда из бобовых и кукурузы	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	2	2

Практическое занятие № 1		6	3
Самостоятельная работа		6	
Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы		8	
Тема 2.1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы		2	
Практическая работа № 2	Упражнения по приготовлению блюд из круп и бобовых: котлеты рисовые, крупник гречневый, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе	6	3
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента круп и бобовых в базовых предприятиях г. Рыльска	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Котлеты рисовые, крупеник гречневый	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе	2	4
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		12	
Тема 3.1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	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.	6	2

	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Практические занятия № 3	Упражнения по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий. Макароны с сыром, лапшевник с творогом, макаронник, макароны с томатом	6	3
Самостоятельная работа по теме занятий	Изучение ассортимента макаронных изделий в базовых предприятиях г. Рыльска	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Макароны с сыром, макароны с томатом	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Лапшевник с творогом, макаронник	2	4
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога		10	
Тема 4.1. Варка яиц и их разновидности	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	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	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	2	2

	ленивые отварные, сырники из творога, запеканка, пудинг из творога		
Практические занятия № 4	Упражнения по приготовлению блюд из творога и яиц: вареники с творогом, пудинг творожный, яичная кашка, яйца отварные, омлет с сыром, запеканка из творога, сырники	6	3
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента на предприятиях общественного питания, использование яиц в соответствии с санитарными правилами.	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Яичная кашка, омлет с сыром.	2	4
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях. Вареники с творогом, пудинг творожный	2	4
Раздел 5. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем		16	
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
Тема 5.2 Приготовление блюд из дрожжевого теста	Технология приготовления блюд из дрожжевого теста	4	2
Тема 5.3. Приготовление блюд из бездрожжевого теста	Технология приготовления блюд из бездрожжевого теста	4	2
Практическая работа № 5	Приготовление блюд из теста	6	3

Самостоятельная работа		6	4
------------------------	--	---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации профессионального модуля имеется в наличии:

учебные кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерские: 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, интерактивная доска, 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, 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, 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 настольные, разделочные доски, ножи, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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», 2010
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2010
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2010 ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. 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», 2012 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2012 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2012г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Интернет-информация (учебный кабинет информатики)

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 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».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

<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>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>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 при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы – 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 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p>

	<p>блюда и гарниров</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска 	<p>Экспертная оценка демонстрации умений и практических навыков</p> <p>Экспертная 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 – 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 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 	<p>Экспертная оценка</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ, учебной практики, практического</p>

	<p>организации процесса хранения готовых блюд из яиц и творога до момента реализации</p>	<p>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 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из теста до момента реализации 	<p>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>
Итоговая аттестация по модулю	Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, формовке и приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<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
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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

	выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по 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 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной 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>Экспертное 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>Экспертное 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 – Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения – Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

	<p>оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>–</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>