

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
С.В. Липевич
«29» августа 2014г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

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

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

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

Заключение Экспертного совета № _____ от
«___» _____ 20__ г. _____
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной 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

производить кулинарную обработку круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

2.3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.

2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: (можно добавлять, расширять)

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, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –158 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42– часа, включая учебную и производственную практики 96 –часов;

Самостоятельной работы обучающихся-20 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить кулинарную обработку круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарнир</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом годность зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; обрабатывать различными методами зерновые продукты, жиры, сахар, муку, яйца, молоко;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; технику обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; способы минимизации отходов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; правила хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2.2	<p>иметь практический опыт: готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p>

	<p>знать: температурный режим и правила приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
ПК 2.3	<p>иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления блюд из макаронных изделий</p> <p>знать: температурный режим и правила приготовления блюд из макаронных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из макаронных изделий; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
ПК 2.4	<p>иметь практический опыт: готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления блюд из яиц и творога;</p> <p>знать: температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>

ПК 2.5	<p>иметь практический опыт: готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>знать: температурный режим и правила приготовления мучных блюд из теста с фаршем; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых мучных блюд из теста с фаршем; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность ,в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)				Практика	
			Всего, часов	Обязательная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (предусмотренная расписанием практики)
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК2.1	Раздел 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	22	10	6	12	6	-	
	Тема №1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога							
	Тема №2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов							

ПК2.2;ПК2.3;ПК2.4 ;ПК2.5	<p>Раздел 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>Раздел 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Раздел 2.4. Готовить и оформлять простые мучные блюда из яиц и творога.</p> <p>Раздел 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	6	6	4							-	
	Тема №3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	6										
	Тема №4. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	25	22	16	3	6						-
	Тема №5. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи	4	1	-	3	6						-
	Тема №6. Правила проведения бракеража	1	1	-		6						
	Тема №7. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	4	2	-	2	6						
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	54										54
	Всего:	158	42	26	20	42						54

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрена)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		62	
ПК2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки яиц молока для приготовления блюд и гарниров.			
Тема №1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	Содержание	3-6 (лабораторные занятия)	2
	1. Пищевые жиры-ассортимент, товароведная характеристика		
	2. Зерно и продукты его переработки-ассортимент, товароведная характеристика		
	3. Мука-макаронные изделия, яйца, творог-ассортимент, их товароведная характеристика		
	Лабораторные занятия:		
	1. Проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов		
	2. Проверять органолептическим способом качество молочных продуктов		
	3. Проверять органолептическим способом качество муки		
	4. Проверять органолептическим способом качество яиц		
	5. Проверять органолептическим способом качество жиров		

Тема №2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	6. Проверять органолептическим способом качество сахара	1	2
	Содержание		
	1. Расчеты для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых		
Самостоятельная работа при изучении раздела Примерная тематика заданий Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 1.1. Разработка технологических карт для обработки яиц и творога, круп, блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых, теста. 2. Составление таблиц схем.		6	
Учебная практика Виды работ: - организация рабочего места для обработки круп, бобовых макаронных изделий, яиц и творога. - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря необходимые для обработки круп, бобовых макаронных изделий, яиц и творога. - требования к качеству круп, бобовых макаронных изделий, яиц и творога		12	
ПК2.2; ПК2.3; ПК2.4 ПК2.5		2-4 лабораторных занятия	
Тема №3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Содержание:		
	1. Виды технологического инвентаря при приготовлении блюд из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога и теста. Организация рабочего места повара по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Техническое оснащение технологического процесса. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования, инвентаря и инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога и теста.		

Тема №4. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2.	Виды технологического оборудования при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	6+16(практических занятий)	2
	Практические занятия:			
	1.	Выбирать, проинвентаризировать для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.		
	2.	Выбирать, проинвентаризировать для приготовления блюд из яиц, творога и теста		
	3.	Выбирать, проинвентаризировать оборудование для приготовления блюд из круп и макаронных изделий		
	4.	Выбирать, проинвентаризировать оборудование для приготовления блюд из яиц, творога и теста		
	Содержание			
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Рассыпчатые каши. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению и оформлению блюд, а также в процессе их хранения и реализации. Требования к качеству блюд из каш. Сроки хранения и реализации. Требования к качеству блюд из бобовых. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.		
	2.	Блюда из каш. Блюда из бобовых. Требования к качеству блюд из бобовых. Сроки хранения.		
	3.	Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	4.	Блюда из яиц. Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.		
	5.	Блюда из творога. Горячие блюда из творога. Холодные блюда из творога.		
	6.	Изделия из теста. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Тесто для блинчиков.		
	Практические занятия:			
	1.	Готовить и оформлять биточки манные. Соус абрикосовый.		
2.	Готовить и оформлять запеканку рисовую.			
3.	Готовить и оформлять крупеник гречневый.			
4.	Готовить и оформлять лапшеник с творогом.			
5.	Готовить и оформлять омлет смешанный.			
6.	Готовить и оформлять сырники.			
7.	Готовить и оформлять запеканку творожную.			
8.	Готовить и оформлять вареники ленивые.			
9.	Готовить и оформлять блинчики с творогом.			

	10.	Готовить и оформлять оладьи с курагой.		
	11.	Готовить и оформлять вареники с картофелем и луком.		
	12.	Готовить и оформлять булочки домашние.		
	13.	Готовить и оформлять кашу жидкую.		
	14.	Готовить и оформлять кашу вязкую.		
	15.	Готовить и оформлять кашу рассыпчатую.		
	16.	Готовить лапшу домашнюю.		
Тема №5.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.	Содержание			
	1.	Сервировка, оформление, подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	1	
Тема №6.Правила проведения бракеража.	Содержание		1	2,3
	1.	Правила проведения бракеража. Оценка органолептических качеств блюд из каш, макаронных изделий, бобовых, блюд из яиц, творога и теста.		
Тема №7.Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	Содержание		2	2,3
	1.	Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.		
	2.	Дифференцированный учет		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.				
Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПМ.02				
Разработка технологических карт для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.				
Составление таблиц, схем.				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания, лабораторий кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета персональными компьютерами:

Технические средства обучения: ПК каждому обучающемуся на подгруппу

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, , электроплита, фритюрница, гриль, , проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, нож, , электроплита, фритюрница, гриль, , проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы *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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010г. Сборник технологических нормативов. | | | | | | | | |
| 4. Сборник | рецептур | блюд | и | кулинарных | изделий | для | | |
| приятий общественного питания. - М., Экономика, 2010г. | | | | | | | | |
| 5. Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения» | | | | | | | | |

6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2010
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания
4. Т.А. Качурина «Кулинария», Москва, Академия», 2011г.
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва, «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

1. Учебные пособия для ПМ 01,
2. Мультимедийные пособия РНМЦ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение МДК ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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 лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 60% учебного времени от теоретического обучения). Учебная практика (57% отведенного общего учебного времени)

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

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места. Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, 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 инструментом, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, разряд не ниже 4-5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
НК 2.1 <i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора температурного режима и условий хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока - точность определения годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по обработке, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора способа обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога - Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; 	<p>Экспертная оценка выполнения 2 лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p>
		<p>Экспертная оценка качества обработки круп,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Точность проведения оценки качества круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. - Правильность выполнения действий по хранению круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. 	<p>бобовых, макаронных изделий, яиц и творога во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
ПК2. 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 при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы 	<p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

	<p>приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы; 	<p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; -- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы; - Соответствие и правильность выбора посуды для 	<p>Экспертная оценка выполнения 2 лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ,</p>

	отпуска блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы	учебной практики, практического экзамена: Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы в зависимости от вида реализации; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК 3.3 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 выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>Компьютерное тестирование</p>

	<p>-точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий ;</p> <p>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>-- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>- Точность проведения бракеража готовых блюд и</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ. учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества</p>

	<p>гарниров из макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий; 	<p>готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК3.4 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 из яиц и творога 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из яиц и творога; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструмента, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из яиц и творога;</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 отпуска блюд из яиц и творога; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического</p>

<p><i>ПК3.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</i></p>	<p>экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем 	Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем; - правильность организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем ; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем; -- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья для приготовления мучных блюд из теста с фаршем; - Точность проведения бракеража готовых мучных блюд из теста с фаршем; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
--	--	--

	<p>- Точность выбора режимов хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем в зависимости от вида реализации;</p> <p>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем до момента реализации</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, 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 выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
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 деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных 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 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	<p>блюд и изделий при различных способах тепловой обработки)</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделяет характеризующие процесс параметры <p>(характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>блюд и изделий при различных способах тепловой обработки)</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделяет характеризующие процесс параметры <p>(характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

	помощью Интернет	Экспертное наблюдение при выполнении 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 практик
ОК 7. 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 практик