

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ
И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

БОХАН
2016

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии
«__» _____ 20__ г.
Протокол № ____
Руководитель МК _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки, Технология продукции и организация общественного питания 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):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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:

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 229 час, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 229 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов,
 самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;
учебной и производственной практики – 144 часов.

Промежуточная аттестация в форме: экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.02 **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, Часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1. - ПК 3.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	39	17	6	8	22	
ПК 1., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	44	20	6	10	24	
ПК 1., ПК 5.	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем	46	20	8	10	26	
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	229	57	20	28	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий			39			
МДК.2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			17			
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий		Содержание	11	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция с презентацией Комбинированный урок урок- презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	
	1-2	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.				2
	3-4	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск				2
	7-8,9	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из бобовых. Блюда и гарниры из бобовых: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.				2
	12-13 14-15	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.				
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	5-6	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
10-11 16-17	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.					
Самостоятельные работы при изучении раздела ПМ 2 Составление конспекта по теме: «Значение бобовых в питании. Подготовка сырья. Приготовление и отпуск блюд			8			

и гарниров из бобовых» Составление схем технологического процесса приготовления блюд из макаронных изделий.						
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовить творческую работу по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий» Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.						
Учебная практика Виды работ: Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			22			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога			44			
МДК.2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			20			
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога		Содержание	14	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный опрос	2
	18-19	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.				
	20-21 22-23	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.				
	28-29 30-31 32-33 34-35	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		Комбинированный урок уроков-презентация	индивидуальный опрос письменный опрос	2
		Лабораторная работа	6			
	24-25 26-27	Приготовление и отпуск блюд из яиц .Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража Приготовление и отпуск блюд из творога .Требования к качеству го-				

	36-37	товых блюд. Проведение бракеража		практикум		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Подготовка компьютерной презентации по теме «Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц и творога»			10			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.						
Учебная практика Виды работ: Подготовка яиц, молока, творога для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			24			
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем			46			
МДК.2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			20			2
Тема 3.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем		Содержание	12	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный опрос	
	38-39 40-41	Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Виды теста: пресное, дрожжевое.				
	42-43 44-45	Приготовление фаршей. Виды фаршей: приготовление и использование.		Урок-лекция с презентацией	индивидуальный опрос	
	46-47 48	Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.		Комбинированный урок урок-презентация	письменный опрос	
	49	Дифференцированный зачет				
		Лабораторная работа	8	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	
	50-51 52-53 54-55 56-57	Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения				

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Составление конспекта по теме «Приготовление фаршей». Составление конспекта по теме «Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем»			10			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.						
Учебная практика Виды работ: Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			26			
Производственная практика Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			72			
Всего			201			
Промежуточная аттестация в форме: экзамена						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2013 г.
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2012 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2013.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2012 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства и учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бри-

гады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выбор и использование инструментов и инвентаря; - соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);	- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	- соблюдение последовательности выполнения технологического процесса подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - соответствие единым нормам времени выполнения операций;	-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;
ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при; - выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

	- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выполнение действий в соответствии единым	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения норм времени
--	---	---

	нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - проведение бракеража готовых каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа.	при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);	- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и про-

	- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - расчет количества сырья для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций; - выбор посуды для от-	изводственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;
--	---	--

	пуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;
ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к ра-	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, про-

	боте (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями; - выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий в соответствии с едиными	хождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка логического процесса при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной
--	---	--

	нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуски простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога; - проведение бракеража простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа.	работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);	- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина); - организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;
--	---	--

	приготовления и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значи-	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных заня-

мость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	тиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники без-	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.

	опасности и Сан ПиНов.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и

	в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;

		- анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.
--	--	--