

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА

методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**

Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 108 часов

Из них:

МДК 02.01. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: 42 часа;

Учебная практика: 66 часов;

Производственная практика: 0 часов

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск.

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 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, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. 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:

Иметь практический опыт:

- подготовки сырья: зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- 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;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего – **114** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **42** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **6** часов;

учебной практики – **66** часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 (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, простых блюд 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	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.
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 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Коды Профессиональ ных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятель ная работа обучающегося, часов	Учебная, часов [*]	Производствен ная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Кулинарная обработка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	11	8	3	3	-	
ПК 2 -5	Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога и теста	103	34	11	3	66	
	Производственная практика, часов	-			-		
	Всего:	114	42	14	6	66	

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, 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)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		11	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		8	
Тема 1.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований при кулинарной обработке сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		2	
	Содержание		
	1.1. 1 Организация рабочего места повара, при кулинарной обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.	1	2
	Практические занятия	1	2
	1.1. 2 Практическое занятие: Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего места повара для кулинарной обработки сырья из круп, бобовых , макаронных изделий, из яиц , творога и теста.		
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Содержание	2	
	1.2. 1 Ассортимент, значение в питании, требования к качеству основных видов сырья.	1	2
	Практические занятия		
	1.2. 2 Практическое занятие: Определение годности основных видов сырья	1	2
Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.	Содержание	4	
	1.3. 1 Технологический процесс подготовки круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов и яиц.	1	2
	1.3. 2 Технологический процесс подготовки теста для вареников и вспомогательных видов сырья.	1	2
	1.3. 3 Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	1	2

		Лабораторные работы	1	2
	1.3. 4	Лабораторная работа: Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий:				
1. Систематическая проработка учебной литературы (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-»-М; Академия, 2008) по вопросам к главам №8, №13, №14, №19 и учебника «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008 глава № 4.			3	
2. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.				
3. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.				
Раздел ПМ 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога и теста			103	
МДК 02.01. Технология			34	
подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса, при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание		3	
	2.1. 1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, жарки, запекания с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	1	2
	Практические занятия:			
	2.1. 2	Практическое занятие: Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих блюд.	2	2
Тема 2.2. Приготовление, реализация и оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание		11	
	2.2. 1	Технологический процесс приготовления каш отварных различной консистенции.	1	3
	2.2. 2	Методика составления расчета количества жидкости и соли для каш различной консистенции, определением емкости посуды.	1	3
	2.2. 3	Технологический процесс приготовления гарниров из круп, бобовых изделий.	1	3
	2.2. 4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления гарниров из круп, бобовых изделий и количество порций из имеющихся продуктов. Калькуляция блюд.	1	3

	2.2. 5	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	3
	2.2. 6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий и количество порций из имеющихся продуктов. Калькуляция блюд.	1	3
	2.2. 7	Подбор основных изделий, соусов к готовым блюдам и гарнирам.	1	3
	2.2. 8	Требования к качеству и сроки хранения готовых блюд и правила проведения бракеража.	1	3
	Лабораторные работы:			
	2.2. 9	Лабораторная работа: Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, с подбором изделий и соусов. Расчет количества порций. Калькуляция блюд.	3	3
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества готовых блюд из яиц и творога.	Содержание		12	
	2.3. 1	Блюда из яиц: подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	2
	2.3. 2	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из яиц и яичных продуктов. Калькуляция блюд.	1	3
	2.3. 3	Блюда из творога холодные : подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	3
	2.3. 4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления холодных блюд из творога. Калькуляция блюд.	1	3
	2.3. 5	Блюда из творога горячие: подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1	3
	2.3. 6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления горячих блюд из творога. Калькуляция блюд.	1	3
	2.3. 7	Подбор дополнительных гарниров и соусов к готовым блюдам из яиц и творога.	1	3
	2.3. 8	Требования к качеству готовых блюд и правила проведения бракеража готовых	1	3

		блюд.		
	2.3. 9	Организация рабочего места по реализации готовых блюд.	1	3
	Лабораторная работа:		3	3
	2.3. 10	Лабораторная работа: Приготовление и оформление блюд из яиц: жаренных, запеченных, отварных, с подбором гарниров и соусов. Проверка качества сырья и готовых блюд Калькуляция блюд.		
Тема 2.4. Приготовление, реализация и оценка качества мучных блюд из теста с фаршем.	Содержание		6	
	2.4. 1	Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для вареников с творожным фаршем.	1	3
	2.4. 2	Вареники отварные. Правила варки, требования к качеству и правила проведения бракеража готового блюда.	1	3
	2.4. 3	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления и подачи вареников с творогом. Калькуляция блюда.	1	3
	Лабораторные работы:		3	3
	2.4. 4	Лабораторная работа: Приготовление и оформление мучных блюд с фаршем с подбором соусов. Калькуляция блюда.		
Дифференцированный зачёт			2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий:				
1. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.			3	
2. Систематическая проработка учебной литературы (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-»-М; Академия, 2008) по вопросам к главам № 8, №13, №14 и учебника «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008 глава № 4.				
Учебная практика. Виды работ.			66	
02. 1. Подготовка основных видов сырья к производству.			6	3
02. 2. Подготовка вспомогательных видов сырья к производству.			6	3
02. 3. Приготовление блюд и гарниров из круп.			6	3
02. 4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.			6	3
02. 5. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.			6	3
02. 6. Приготовление блюд из яиц.			6	3
02. 7. Приготовление блюд из творога.			6	3
02. 8. Приготовление блюд из теста.			12	3
02. 9. Калькуляция блюд.			6	3

02.10. Дифференцированный зачёт	6	3
Всего	114	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории наличие учебных столов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач.проф.образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер» и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности .

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: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и 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
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - оценка качества обрабатываемого сырья 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении учебной практике. Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении учебной практики. Экспертная оценка на лабораторных работах. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах, практических занятиях, при прохождении учебной практики.</p>

	<p>органолептическим способом</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий блюд 	<p>Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий; в 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной</p>
	<p>соответствии с использованием различных технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества готовых изделий 	<p>практики. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд - определение качества продуктов органолептическим способом - подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении готовых блюд 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики. Экспертная</p>

		оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из яиц и творога; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога; в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий 	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых мучных блюда из теста с фаршем; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых мучных блюда из теста с фаршем; в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий 	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении учебной практики. Экспертная оценка на экзамене.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов 	Экспертная оценка выполнения работ по

интерес	от мастера производственного обучение - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике	учебной практике.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Экспертная оценка на зачёте.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке); - выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий Экспертная оценка на зачёте.
	(характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов); - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к	Экспертная оценка на экзамене

	<p>качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Защита реферата</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по</p>

	посетителю с учетом соблюдения этики поведения	учебной практике.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники 	Экспертная оценка практических занятий.
	безопасности и производственной санитарии	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике.

