

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2011 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям начального профессионального образования (далее – НПО) **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Разработчики:

Лысенко Е.Н. преподаватель ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию  
ГАУ ДПО (пк) С Брянского института повышения квалификации работников образования

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
*номер*

©

©

©

©

©

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 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, требующие как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, требующие как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых 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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – 169 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 97 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 65 часа ( в том числе 42 часа ЛПР);

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной практики -36 часов, производственной практики-36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 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

Код 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – 2.5	Раздел 1. Технологический процесс подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	133	65	42		32	-	36	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
<b>Всего:</b>		<b>169</b>	<b>65</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 02. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>169</b>	
<b>МДК 02. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		133	
Тема 1.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий	8	2
	2. Значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Пищевая ценность. Классификация. Органолептическая оценка, требования к качеству.		2
	3. Организация работы, подбор оборудования и инвентаря Организация работы горячего цеха по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		2
	4. Виды технологического оборудования. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря.		2
	5. Последовательность операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.		2
	6. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш.		2
	7. Приготовление и отпуск жидких, вязких, рассыпчатых каш. Блюда из каш. Приготовление и отпуск макаронных изделий различными способами. Блюда из		2
	8. макаронных изделий, сваренных не сливным способом Приготовление и отпуск блюд из бобовых. Требования к качеству блюд.		2
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	<b>Лабораторные работы</b>	9	
	1. Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник. Оформление и отпуск. Бракераж.		



	2.	Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом). Оформление и отпуск. Бракераж.			
	3.	Технология приготовления макарон, запечённых с сыром, макаронника, лапшевника с творогом. Оформление и отпуск. Бракераж.			
Тема 1.2. Блюда из яиц и творога	<b>Содержание</b>		<b>24</b>		
	1.	Товароведная характеристика яиц и творога Пищевая ценность. Виды яичных продуктов и их обработка.	7	2	
	2.	Классификация творога. Органолептическая оценка, требования к качеству.		2	
	3.	Организация работы, подбор оборудования и инвентаря Организация работы горячего цеха по приготовлению блюд из яиц и творога.		2	
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке яиц и творога. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.		2	
	5.	Технология приготовления и отпуск блюд из яиц и творога Отварные, жареные и запеченные блюда из яиц.		2	
	6-7.	Холодные, отварные, жареные и запеченные блюда из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.		2	
		<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий			
		<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
	1.	Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек».			
	2.	Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с сыром.			
	3.	Приготовление омлетов натурального: фаршированного и смешанного.			
	4.	Приготовление блюд из творога, творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом, вареники ленивые.			
	5.	Приготовление пудинга, сырников, запеканки из творога.			
Тема 1.3. Изделия из теста	<b>Содержание</b>		<b>23</b>		
	1.	Значение в питании теста и изделий из него	8	2	
	2.	Пищевая ценность. Виды теста. Разрыхлители. Подготовка продуктов. Органолептическая оценка сырья.		2	
	3.	Организация работы, подбор оборудования и инвентаря Организация работы горячего цеха по приготовлению изделий из теста.		2	
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении изделий из теста. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.		2	
	5.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него Основные продукты.		2	

	6.	Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, оладий.		2
	7.	Виды фаршей.		2
	8.	Изделия из бездрожжевого теста. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
1	Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий			
	<b>Лабораторные работы</b>		14	
	1.	Приготовление теста для лапши домашней, пельменей. Приготовление фарша для пельменей.		
	2.	Приготовление теста для вареников. Приготовление фарша для вареников.		
	3.	Приготовление теста для блинчиков, оладий.		
	4.	Приготовление изделий из бездрожжевого теста.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Составление опорного конспекта по темам: «Отпуск блюд из каш и макаронных изделий», «Блюда из бобовых», «Способы формирования вареников и пельменей». Составление словаря новых терминов и слов. Составление технико-технологических схем блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста. Составление технологических карт. Работа в рабочих тетрадях. Решение количественных и качественных задач. Подготовка информации с использованием новых производственных технологий. Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Изделия из каш», «Использование макаронных изделий, сваренных сливным и не сливным способом», «Запеченные блюда из творога» «Изделия из блинчатого теста». Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов по темам: «Каша», «Блюд из яиц и творога русской кухни».			<b>32</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Разработка рецептов фирменных блюд с использованием перепелиных яиц. 2. Используя дополнительную специальную литературу, периодическую печать, Интернет, подготовить реферат или презентацию с использованием компьютерной программы о новых технологиях в общественном питании, о создании продуктового модуля, о Российской пирамиде питания; дать собственную оценку возможностям использования этого материала в учебных и производственных целях. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения. 4. Используя производственные ситуации, возникающие на базовых предприятиях, разработать задачи для обсуждения их на занятиях. 5. Подготовка творческих заданий, учебных проектов 6. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.				
<b>Учебная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b>			<b>36</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- обработка яиц и творога;</li> <li>- подготовка продуктов для теста;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из круп;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из бобовых;</li> <li>- приготовление блюд из яиц и творога;</li> <li>- приготовление изделий из бездрожжевого теста.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп: каш жидких, вязких, рассыпчатых; жареных и запеченных изделий из каш;</li> <li>- приготовление и отпуск отварных и запечных блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- приготовление и отпуск отварных, жареных, тушеных блюд и гарниров из бобовых;</li> <li>- приготовление и отпуск отварных, жареных и запечных блюд из яиц;</li> <li>- приготовление и отпуск отварных, жареных и запечных блюд из творога;</li> <li>- приготовление и отпуск отварных и жареных изделий из бездрожжевого теста.</li> </ul>	<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий).

Оборудование лабораторий:

#### **1. Кулинарной:**

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, миксер электрический, весы, производственные столы, моечные ванны, дуршлаг металлический емкостью 2л, доски разделочные для вареных овощей, ножи поварские для вареных овощей, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3л, веселка деревянная, сито, терка металлическая, ступка, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, шумовка, венчик, подставка для яиц, скалка деревянная, противни, разливная ложка емкость 50-100мл, подстановочные тарелки, тарелки для вторых блюд, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкостью 50-100мл, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

#### **2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:**

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **1. Учебники**

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2010.

Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2007.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

## 2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

## Дополнительные источники:

### 1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В. Усов. – М.: «Академия», 2007.

Усов, В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В. Усов. – М.: «Академия», 2008.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

### 2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»  
«Шеф Арт»  
«Ресторанные ведомости»

### 3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/  
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» и профессии «Технология приготовления пищи».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

**Мастера:** имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

## 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>	<p>- правильное выполнение процессов подготовки сырья к производству готовой кулинарной продукции</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i>  <i>-защиты практических и лабораторных работ;</i>  <i>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</i>  <i>- тестирования по МДК</i></p> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</p>	<p>- демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из круп и бобовых;          - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов;          - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация);          - эстетическое оформление блюд</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i>  <i>-защиты практических и лабораторных работ;</i>  <i>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</i>  <i>- тестирования по МДК</i></p> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>

<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов;</li> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация);</li> <li>- эстетическое оформление блюд</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты <i>практических и лабораторных работ;</i></li> <li>- оценки <i>выполнения заданий для самостоятельной работы;</i></li> <li>- <i>тестирования по МДК</i></li> </ul> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов;</li> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация);</li> <li>- эстетическое оформление блюд</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты <i>практических и лабораторных работ;</i></li> <li>- оценки <i>выполнения заданий для самостоятельной работы;</i></li> <li>- <i>тестирования по МДК</i></li> </ul> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация соблюдения технологии приготовления мучных блюд;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты <i>практических и лабораторных работ;</i></li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация);</li> <li>- эстетическое оформление мучных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- тестирования по МДК</li> </ul> <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	
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"> <li>– демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;</li> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> </ul>	
Осуществлять поиск и использование информации,	– нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей)	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	