

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЛИНЦОВСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО КСПК**

_____ Морозов С.В.
01 сентября 2014г

**Рабочая программа
профессионального модуля**

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

**ПРОФЕССИЯ: 19.01.17
ПОВАР, КОНДИТЕР**

ОДОБРЕНА

на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии «Повар, кондитер»,
протокол № 1 от «01» сентября 2014г.

Председатель ПЦК _____ /И.В.Резникова /
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г.
№ 798

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Клинцовский социально-педагогический колледж»

Разработчики:

Цупикова Тамара Викторовна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГБОУ СПО «Клинцовский социально-педагогический колледж»

Радькова Марина Васильевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГБОУ СПО «Клинцовский социально-педагогический колледж»

Рецензенты:

Резникова Ирина Владимировна - Старший мастер высшей квалификационной категории ГБОУ СПО «Клинцовский социально-педагогический колледж».

Сиваева Надежда Гавриловна - Генеральный директор ООО «Три Кита»

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	17
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных
изделий, яиц, творога, теста

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.17 « Повар, кондитер» сроком обучения 2 года 5 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление 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 хранения 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
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 149 ч, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99ч;
самостоятельной работы обучающегося – 50 ч;
учебная практика обучающегося – 24 ч;
производственная практика –36 ч.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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 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 работ
ОК4	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	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

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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 работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	77	51	33	26	12	-
ПК 2.4-2.5	Раздел 2. Приготовление блюд из яиц, творога, теста	72	48	38	24	12	-
	Производственная практика		-	-	-	-	36
	Всего:	149	99	71	50	24	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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																							
Раздел ПМ 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		88																								
МДК 02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		51																								
Тема 1.1. Подготовка продуктов, жиров, сахара и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="629 1086 1821 1425"> <tr> <td data-bbox="629 1086 719 1171">1</td> <td data-bbox="725 1086 1821 1171">Подготовка круп к варке</td> <td data-bbox="1827 1086 2011 1171">2</td> <td data-bbox="2018 1086 2201 1171">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1176 719 1230">2</td> <td data-bbox="725 1176 1821 1230">Каши рассыпчатые</td> <td data-bbox="1827 1176 2011 1230">1</td> <td data-bbox="2018 1176 2201 1230">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1235 719 1289">3</td> <td data-bbox="725 1235 1821 1289">Каши вязкие</td> <td data-bbox="1827 1235 2011 1289">1</td> <td data-bbox="2018 1235 2201 1289">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1294 719 1348">4</td> <td data-bbox="725 1294 1821 1348">Каши жидкие</td> <td data-bbox="1827 1294 2011 1348">1</td> <td data-bbox="2018 1294 2201 1348">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1353 719 1407">5</td> <td data-bbox="725 1353 1821 1407">Требования к качеству блюд из круп</td> <td data-bbox="1827 1353 2011 1407">1</td> <td data-bbox="2018 1353 2201 1407">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1412 719 1466">6</td> <td data-bbox="725 1412 1821 1466">Подготовка бобовых к варке</td> <td data-bbox="1827 1412 2011 1466">1</td> <td data-bbox="2018 1412 2201 1466">2</td> </tr> </table>	1		Подготовка круп к варке	2	2	2	Каши рассыпчатые	1	2	3	Каши вязкие	1	2	4	Каши жидкие	1	2	5	Требования к качеству блюд из круп	1	2	6	Подготовка бобовых к варке	1	2
1	Подготовка круп к варке	2	2																							
2	Каши рассыпчатые	1	2																							
3	Каши вязкие	1	2																							
4	Каши жидкие	1	2																							
5	Требования к качеству блюд из круп	1	2																							
6	Подготовка бобовых к варке	1	2																							

	7	Блюда из бобовых	1	2
	8	Требования к качеству блюд из бобовых	1	2
	9	Способы варки макаронных изделий	2	2
	10	Блюда из макаронных изделий	2	2
	11	Требования к качеству блюд из макаронных изделий	1	2
	12	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий	1	2
		Контрольная работа №1: Подготовка продуктов, жиров, сахара и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	3
		Лабораторные работы	12	
	1	Приготовление блюда: «Макароны отварные с овощами»	2	
	2	Освоение технологии приготовления блюда: «Плов с изюмом»	3	
	3	Выполнение блюда: «Запеканка рисовая с творогом»	3	
	4	Приготовление блюда: Приготовление блюда: «Пюре из бобовых»	2	
	5	Приготовление блюда: «Макаронник»	2	
		Контрольная работа №2: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
		Практические занятия	21	
	1	Составление технологической карты блюда: «Гречневая каша рассыпчатая», «Макароны отварные с овощами», «Запеканка рисовая с творогом»	7	
	2	Изучение технологии приготовления блюда: «Крупеник», «Макаронник», «Плов с изюмом»	7	
	3	Освоение технологической карты блюда: «Биточки или котлеты манные, рисовые», «Каша вязкая с тыквой», «Котлеты или биточки рисовые, пшеничные с морковью»	7	
		Контрольная работа №3: Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	

Самостоятельная работа и тематика домашних заданий при изучении раздела ПМ 1 Презентации: «Приготовление блюд из круп» Презентации: «Блюды из бобовых и макаронных изделий» Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет»		26		
		6		
Учебная практика Виды работ Приготовление блюда: «Каша рассыпчатая с грибами и луком» Приготовление блюда: «Макароны, запеченные с сыром»		12		
Раздел ПМ 2. Приготовление блюд из яиц, творога, теста				
Раздел МДК 02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		48		
Тема 2.1. Приготовление блюд из яиц.	Содержание		1	
	1	Характеристика яичных продуктов.	1	2
	Лабораторные работы		2	
	1	Приготовление блюда: «Яичница –глазунья с ветчиной ».	1	

	2	Приготовление блюда: «Омлет фаршированный».	1	
	Практические занятия		9	
	1	Составление технологической карты блюда: «Яичница-глазунья с ветчиной».	2	
	2	Составление технологической карты блюда: «Омлет натуральный»	2	
	3	Составление технологической карты блюда: «Омлет фаршированный»	3	
	4	Составление технологической карты блюда: «Драчена»	1	
	5	Контрольная работа №4: «Приготовление блюд из яиц»	1	
Тема 2.2. Приготовление блюд из творога	Содержание		3	
	1	Характеристика блюд из творога	2	2
	2	Требования к качеству блюд из творога, сроки хранения	1	2
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление блюда: «Вареники с творожным фаршем»	2	
	2	Приготовление блюда: «Сырники из творога»	2	
	3	Приготовление блюда: «Запеканка из творога»	2	
	Практические занятия		8	
	1	Составление технологической карты на блюдо: «Вареники с творожным фаршем».	2	
	2	Составление технологической карты блюда: «Запеканка из творога»	2	
	3	Составление технологической карты блюда: «Пудинг из творога запеченный».	2	
	4	Составление технологической карты блюда: «Сырники из творога»	1	
	5	Контрольная работа №5 : «Приготовление блюд из творога»	1	
Тема 2.3. Приготовление блюд из теста	Содержание		5	
	1	Дрожжевое тесто: безопасный способ, опарный способ	2	2
	2	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке	1	2
	3	Бездрожжевое тесто: тесто для лапши домашней, тесто для блинчиков, сдобное тесто.	2	2

Лабораторные работы		4
1	Приготовление блюда: «Оладьи», «Блины»	2
2	Приготовление блюда: «Блинчики с различными фаршами»	1
3	Контрольная работа №6: «Приготовление блюд из теста»	1
Практические занятия		9
1	Составление схемы: «Приготовления дрожжевого теста» (безопарный способ).	1
2	Составление схемы: «Приготовления дрожжевого теста» (опарный способ).	1
3	Составление таблицы: «Продукты, используемые для сдобного пресного теста».	1
4	Составление схемы: «Приготовления бисквитного теста. Основной способ».	1
5	Составление схемы: «Приготовления фаршей: капустного, из зеленого лука с яйцом».	1
6	Изучение технологии приготовления: «Фарш картофельный с луком», «Фарш грибной».	1
7	Изучение технологии приготовления: « Фарш из мяса» , «Фарш из рыбы».	1
8	Изучение технологии приготовления: «Фарш из творога», «Фарш из яблок».	1
9	Изучение технологии приготовления мучных изделий пониженной калорийности.	1

	<p>Дифференцированный зачет: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p>	1	
<p>Самостоятельная работа и тематика домашних заданий при изучении раздела ПМ 2</p> <p>- Реферат «Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц, творога, теста», «Общие требования к приготовлению блюд из теста», «Общие требования к приготовлению блюд из творога», «Способы тепловой обработки продуктов»</p> <p>-Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда из творога», «Запеченные творожные блюда», «Варианты оформления и подачи блюд из творога и яиц»</p> <p>-Реферат «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования »</p> <p>-Составление рекламных проспектов блюд: «Омлет фаршированный», «Пудинг творожный».</p> <p>Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технологических схем и др.)</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.</p> <p>Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».</p> <p>Подготовка творческих заданий, учебных проектов (в рамках участия в работе научных обществ,</p>	<p>24</p>		

конференций, кружков технического творчества)		
Учебная практика Виды работ Приготовление блюда: «Омлет натуральный» Приготовление блюда: «Пудинг из творога (запеченный)»	12	
Производственная практика Виды работ - Приготовление блюда: «Крупеник гречневый» - Приготовление блюда: «Лобио» - Приготовление блюда: «Паста с морепродуктами» -Приготовление блюда: «Омлет фаршированный» -Приготовление блюда: «Сырники из творога» -Приготовление блюда: «Кулебяка с мясным фаршем»	36	
Всего	149	

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета технические средства обучения, рабочие места и их оснащение:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- мультимедийное оборудование;
- компьютер (ноутбук)

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий: электрическая плита, шкаф жарочный, миксер, блендер, холодильник, весы настольные, ванна производственная, ванна для мытья посуды, стеллаж, раковина для мытья рук.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: веселка, кастрюли, миксер, сито, ножи поварские, скалки для теста, доска разделочная, мусат, ведро, противни, дуршлаг, бак для пищевых отходов с крышкой, сковороды без ручки, сковороды с ручкой, посуда для отпуска блюд, столы производственные, формы для запеченных изделий из творога, стул для обучающихся, стол для обучающихся, противопожарные средства, аптечка.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар-кондитер» Учебник для нач.проф.образования - М.: «Академия», 2010г.- 400 с.

Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учебник для нач.проф.образования - М.: «Академия», 2010г.- 320 с.

Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф.образования М. «Академия» 2010 г. – 256 с.

Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов». Учебник для нач.проф.образования М. «Академия» 2010г.- 366 с.

Здобнов А.И.. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Учебное пособие - М.: «Лада» 2012 г. – 680 с.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2010г.- 160 с.

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. –М.: Академия, 2010г.- 210 с.

Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. –М.: Академия, 2010г.- 132 с.

Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. –М.: Академия, 2008г. – 1 часть – 96 с., 2 часть – 128 с., 3 часть – 96 с., 4 часть – 112 с.

Диски: повар-кондитер.

Дополнительные источники:

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. –М.: Академия, 2005г.-

Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Учебник для нач. проф. образования - М.: «Академия» 2011 г.- 158 с.

Качурина Т.А. «Кулинария» Учебник для нач. проф. образования - М.: «Академия», 2011 г. – 272 с.

Журнал «Питание и общество». Научно-производственное издание. г. Москва, 2014 г.- 33 с.

Журнал «Гастроном». Издательство ЗАО «ИД» «Вкусная жизнь» г. Москва, 2014 г. – 120 с.

Журнал «Люблю готовить» Издательство ЗАО «ИД» «Вкусная жизнь» г. Москва, 2010 г.- 40 с.

<http://www.vikpu.ru/http://www.vikpu.ru/standarty-novogo-pokoleniya/povar-konditer/647-rabochaya-programma-professionalnogo-modulya-pm-02-prigotovlenie-blyud-i-garnirov-iz-krup-bobovyih-makaronnyih-izdeliy-yaits-tvoroga-testa-2.html>
<http://www.profobrazovanie.org/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Сформировать у учащихся практические навыки по организации рабочего места в горячем цехе, изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья, научить соблюдению технологических приёмов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога и теста, бережному отношению к оборудованию.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие первой (или высшей) квалификационной категории

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее, среднее профессиональное образование

Мастера: наличие 5 – 6 разрядов по профессии, высшее или среднее профессиональное образование.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,
творога, теста»**

Результаты (освоенные профессионал ьные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Соблюдение алгоритма подготовки круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд - обоснование выбора оборудования и инвентаря для подготовки круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд	-составить алгоритм подготовки крупы для варки, творога, яиц. - оценка выполнения лабораторной работы - наблюдение в ходе конкурса профессионального мастерства
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	соблюдение технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов -соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) - эстетическое оформление блюд	- Экзамен Тестирование Оценка защиты лабораторной работы Оценка выполнения практического занятия Контроль работ по темам МДК Квалификационные испытания Устный опрос

<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<p>Выполнение технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов -соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) -эстетическое оформление блюд 	<p>Экзамен</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка защиты лабораторной работы</p> <p>Оценка выполнения практического занятия</p> <p>Контроль работ по темам МДК</p> <p>Квалификационные испытания</p> <p>Устный опрос</p>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<p>Выполнение технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов -соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) -эстетическое оформление блюд 	<p>Экзамен</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка защиты лабораторной работы</p> <p>Оценка выполнения практического занятия</p> <p>Контроль работ по темам МДК</p> <p>Квалификационные испытания</p> <p>Устный опрос</p>

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Выполнение технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов -соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) -эстетическое оформление блюд	Экзамен Тестирование Оценка защиты лабораторной работы Оценка выполнения практического занятия Контроль работ по темам МДК Квалификационные испытания Устный опрос
---	---	--

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 значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрацию эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и умение нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Оценка эффективности работы с</p>

		источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- проявления ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практики. Участие в

		общественной жизни, спортивных и профессиональных мероприятиях
--	--	---