**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

# 

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

# 

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | 16 |

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа интегрированного профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).

МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТАи соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, 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, полуфабрикатов.

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

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего( полного) общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего

( полного) общего образования без опыта работы, а также для сотрудников детских оздоровительных лагерей, летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул.

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

Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатели курсов в ходе освоения профессионального модуля должны:

**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 жирных 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, температура 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- 64 часа, в том числе:

Теоретические занятия - 40 часов;

Лабораторно- практические занятия – 24 часа;

Дифференцированный зачет - 1 час.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение видов профессиональной деятельности **МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА** в том числе профессиональными и общими 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 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 – коммуникативные 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 навыков. |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  (макс. учебная нагрузка и практики) | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **ПК 6.1-6.5** | **Раздел 1.** Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | **64** | **40** | 24 |

# **3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, 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 работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 03. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  |
| **МДК 02.01. Технология подготовки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | | **64** |  |
| **Тема 01.1.**  **Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, и сахара;  **знать:**  -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жирных продуктов, яиц, творога;  - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  - правила хранения, сроки реализации;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья;  -правила их безопасного использования. | **8** |  |
| **Содержание** |  |  |
| 01.1.1 **Подготовка круп для приготовления блюд и гарниров**: значение в питании, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, ассортимент блюд, правила хранения, сроки реализации | | **4** |  |
|  | 1. Подготовка круп. | 1 |  |
| 2. Значение в питании. | 1 |  |
| 3. Товароведная характеристика. | 1 |  |
| 4. Ассортимент блюд | 1 |  |
| 01.1.2. **Подготовка жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров:** товароведная характеристика сырья, условия и сроки хранения, способы тепловой обработки. | | **4** |  |
|  | 5. Подготовка сырья. | 1 |  |
| 6. Товароведная характеристика сырья. | 1 |  |
| 7. Условия и сроки хранения сырья. | 1 |  |
| 8. Способы тепловой обработки. | 1 |  |
| **Тема 01.2.**  **Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; -готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. **знать: -** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **14** |  |
| **Содержание** |  |  |
| 01.2.1. **Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких:** деление каш по концентрации, соотношение норм жидкости и круп, последовательность закладки сырья, технология приготовления каш, гарниров и простых блюд, проведение бракеража правила подачи и способы оформления, условия и сроки реализации. | | **4** |  |
|  | 9. Деление каш по концентрации. | 1 |
| 10. Соотношение норм жидкости и круп. | 1 |
| 11. Технология приготовления каш. | 1 |
| 12. Проведение бракеража и правила подачи. | 1 |
| 01.2.2. **Блюда из бобовых и кукурузы:** значение в питании, ассортимент и требования к качеству, товароведческая характеристика. Правила обработки, последовательность закладки сырья, технология приготовления варки бобовых и кукурузы для гарниров и простых блюд, условия и сроки реализации правила подачи и проведение бракеража. | | **4** |  |
|  | 13. Значение в питании бобовых. | 1 |  |
| 14. Товароведная характеристика. | 1 |  |
| 15. Технология варки бобовых. | 1 |  |
| 16. Условия и сроки реализации. | 1 |  |
| **Лабораторная работа** | **2** |  |
| 17-18. № 1. Определение доброкачественности круп органолептическим способом. | 2 |  |
| **Практическая работа** | **4** |  |
| 19-20. № 1. Приготовление каш различной консистенции | 2 |  |
| 21-22 . № 2. Приготовление гарниров из круп и бобовых | 2 |  |
| **Тема 01.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий**. | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. **знать:**  **-** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий;  - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп;  - 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. | **12** |  |
| **Содержание** |  |  |
| 01.3.1. **Товароведная характеристика блюд из макаронных изделий**, значение в питании, ассортимент и требования к качеству. Правила обработки, последовательность закладки сырья | | **4** |  |
|  | 23. Характеристика блюд из макаронных изделий. | 1 |  |
| 24. Значение в питании. | 1 |  |
| 25. Ассортимент и требования к качеству. | 1 |  |
| 26. Правила закладки сырья. | 1 |  |
| 01.3.2 **Способы приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий**: технология приготовления гарниров и блюд правила подачи, требования к качеству, сроки реализации, способы оформления гарниров и блюд из макаронных изделий. | | **4** |  |
|  | 27.Способы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. | 1 |  |
| 28. Правила подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. | 1 |  |
| 29. Требования к качеству. | 1 |  |
| 30. Способы оформления гарниров и блюд из макаронных изделий. | 1 |  |
| **Практическая работа** | **4** |  |
| 31-32. №3. Приготовление макаронника. | 2 |  |
| 33-34. №4. Приготовление запеканки из макарон. | 2 |  |
| **Тема 01.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  -готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога. **знать:**  **-** ассортимент, товароведную характеристику, способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  - температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога; -правила проведения бракеража;  - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из яиц и творога, температура подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **14** |  |
| **Содержание** |  |  |
| 01.4.1. **Блюда из вареных, жареных, запечённых яиц:** значение в питании**,** правила обработки яиц, технология приготовления, проведение бракеража, правила подачи, способы оформления, условия и сроки реализации, требования к качеству. | | **4** |  |
|  | 35.Блюда из яиц. | 1 |  |
| 36. Значение в питании. | 1 |  |
| 37. Правила обработки яиц. | 1 |  |
| 38. Способы оформления. | 1 |  |
| 01.4.2. **Холодные и горячие блюда из творога:** значение в питании, технологическая последовательность приготовления блюд, проведение бракеража, правила подачи и способы оформления условия хранения и сроки реализации готовой продукции | | **4** |  |
|  | 39.Холодные и горячие блюда из творога. | 1 |  |
| 40. Значение в питании. | 1 |  |
| 41. Правила подачи и способы оформления. | 1 |  |
| 42. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции. | 1 |  |
| **Практическая работа** | **6** |  |
| 43-44. №5. Приготовление вареников ленивых из творога. | 2 |  |
| 45-46. №6. Приготовление пудинга. | 2 |  |
| 47-48. №7. Приготовление омлета. | 2 |  |
| **Тема 01.5. Подготовка и оформление мучных блюд из теста с фаршем.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен  **уметь:**  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки мучных блюд из теста с фаршем; - готовить и оформлять простые блюда из теста.  **знать:**  **-** ассортимент, товароведную характеристику ;  - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - правила проведения бракеража;  - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **15** |  |
| **Содержание** |  |  |
| 01.5.1. **Характеристика изделий из теста,** способы разрыхления теста, подготовка сырья для приготовления изделий. | | **2** | 2 |
|  | 49. Характеристика изделий из теста. | 1 |  |
| 50. Способы разрыхления теста. | 1 |  |
| 01.5.2. **Тесто для блинчиков, оладий, вареников**:Правила приготовления, правила подачи и проведение бракеража, условия и сроки реализации | | **2** |  |
|  | 51. Правила приготовления разного теста. | 1 |  |
| 52. Правила подачи и проведение бракеража. | 1 |  |
| 01.5.3. **Приготовление фаршей:** ассортимент. Технология приготовления , последовательность приготовления изделий из теста, требования к качеству, сроки реализации. | | **4** |  |
|  | 53. Приготовление фаршей. | 1 |  |
| 54. Ассортимент фаршей. | 1 |  |
| 55. Технология приготовления. | 1 |  |
| 56. Требования к качеству, сроки реализации. | 1 |  |
| **Практическая работа** | **7** |  |
| 57-58. №8. Приготовление фарша морковного. | 2 |  |
| 59-60. №9. Приготовление фарша мясного. | 2 |  |
| 61-62. №10. Приготовление творожного фарша. | 2 |  |
| 63-64. №11. Приготовление яблочного фарша. | 1 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |
| **Всего** | | **64** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства; мастерских, учебный кулинарный цех; лабораторий.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы эскизов, инструкционные и технологические карты, методические разработки, сборники учебно – производственных работ, программы, сборники, справочники.

**Технические средства обучения**: мультимедийный проектор, компьютер, телевизор, электронные носители, слайды, презентации.

**Дидактические материалы**: папки с раздаточным материалом по темам модуля, стенды, муляжи продуктов питания, образцы готовой продукции, альбомы с рецептами блюд, эскизы оформления блюд, плакаты, схемы, технологические таблицы, классификационные таблицы, инструкционные карты, технологические карты, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических заданий, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно- измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки-задания, карточки-тесты, тематика выпускных практических квалификационных работ.

**Оборудование учебного кулинарного цеха**: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря и посуды согласно технологическим процессам осваиваемого модуля по количеству обучающихся.

**4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Основные источники:**

1. Амренова М.М Повар.- М.: Академия, 2019.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия 2018.
3. Барановский В.А. Шатун Л.Г.Повар.- Феникс, 2020.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.- М.: Академия, 2019.
5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии Повар, часть 2.- М.: Академия, 2020
2. Интернет- ресурсы( www/кulihap.)
3. Мельников И. В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс, 2019
4. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2017
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства- М.: Академия, 2017
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2018
7. Усов В.в. Русская кухня. М.: Академия, 2017
8. Журнал. Питание и общество.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

Освоение данного модуля идет с обязательным проведением лабораторных и практических работ и тесно связано с прохождением общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Образовательный процесс организуется на основе личностно – ориентируемой технологии, с применением информационно коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Все они направлены на развитие личности в целом, на формирование активности в учебном процессе, позволяют обучающимся овладеть способами профессиональной деятельности, научиться пользоваться методами сбора, накопления, преобразования и передаче информации, приобрести социально- значимые и профессиональные компетенции.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование, соответствующее профилю модуля « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно- педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

мастера: наличие 5-6 квалифицированного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. Контроль и оценка результатов освоения**

**МДК 02.01тЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  -Подготовка жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с правилами и технологическими требованиями. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления каш и гарниров из круп.  -Последовательность выполнения подготовки каш и гарниров в соответствии с технологией приготовления и требованиями техники безопасности.  - Выполнение установленных норм времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | - Организация рабочего места, подбор инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;  -Подготовка, отдельных компонентов для блюд проверка качества используемых продуктов.  - Выполнение работ по приготовлению простых блюд и гарниров в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.  - Выполнение установленных норм времени. - Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из яиц и творога - Подготовка сырья для приготовления простые блюда из яиц и творога  - Проверка органолептических показателей простых блюд из яиц и творога  - Соблюдение норм времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем. | -Организация рабочего места, подбор  оборудования и инвентаря для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем. - Подготовка сырья для приготовления простых блюд из теста с фаршем.  - Проверка органолептических показателей простых блюд из теста с фаршем  -Соблюдение норм времени | Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка в результате выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | - Понимание значимости выбранной профессии; - Объяснение и приведение примеров подтверждающих социальную значимость профессии. | -Экспертная оценка;  -Практическая работа;  -Тестовые задания;  -Презентации;  -Участие в конкурсах профессионального мастерства. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем. | - Планирование своего профессионального развития  -Планирование ресурсов;  -Определение методов решения профессиональных задач. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;  - Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - Анализ рабочей ситуации;  - Контроль и корректировка своей деятельности;- Оценивание результатов своей деятельности;  - Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;  - Выполнение работ по учебной и производственной практике;  - Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;  -Извлечение и первичная обработка информации.  - Обработка информации.. | -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | -Владение персональным компьютером;  -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности;  -Работа с программами. | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;  -Презентации;  -Проекты;  -Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - Работа в команде( группе);  - Эффективное общение; монолог  - Эффективное общение (диалог)  - Эффективное общение; письменная коммуникация. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;  - Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;  - Подбор соответствующего сырья;  - Подготовка технологического оборудования к работе;  - Выполнение правил личной гигиены;  - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий;  -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;  -Обоснование необходимости прохождения воинской службы;  -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;  -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио.  -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |

1. [↑](#footnote-ref-2)