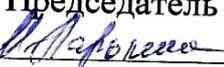


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И
ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ,
ТВОРОГА, ТЕСТА**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
 / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
 Я.У. Юнушев/
«05» 09 2023 г.

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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА и 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 переподготовке 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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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*	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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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
<p align="center">Раздел ПМ 03. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>			
<p>МДК 02.01. Технология подготовки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		64	
<p>Тема 01.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, и сахара; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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			
<p>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</p>		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.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		4	

условия хранения и сроки реализации готовой продукции			
	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/kulinar.ru](http://www.kulinar.ru).)
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 лично – ориентированной 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 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>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.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из яиц и творога - Подготовка сырья для приготовления простых блюд 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.	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости выбранной профессии; - Объяснение и приведение примеров подтверждающих социальную значимость профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование своего профессионального развития -Планирование ресурсов; -Определение методов решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации; - Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации. 	-Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ

выполнения профессиональных задач.	- Обработка информации..	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.

