

## Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.01

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

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

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

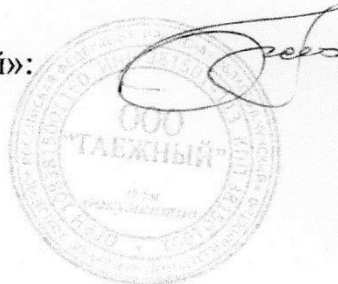
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Государственное бюджетное профессиональное  
Образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
учебной и производственной практики  
профессионального модуля  
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий,  
яиц, творога и теста  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2года 10 мес.  
Форма обучения: очная

р.п. Чунский

2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик :**  
Богданова Людмила Геннадьевна мастер производственного обучения  
ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения Программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

**ПК 1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ПК 3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

**ПК 4.** Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

**ПК 5.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

## 1.2. Цели и задачи Программы – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения Программы должен:

### **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 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 реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 1.3. Количество часов на освоение Программы:

Всего-180 часов, в том числе:

Учебная практика –72 часов.

Производственная практика –108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1.</b>	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
<b>ПК 2.</b>	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
<b>ПК 3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
<b>ПК 4.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
<b>ПК 5.</b>	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
<b>ОК 3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
<b>ОК 7.</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов Программы	Всего часов	Практика	
			Учебная часов	Производственная часов
1	2	3	4	5
ПК 1. - ПК 3.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	18	-
ПК 1., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	18	18	-
ПК 1., ПК 5.	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем	36	36	
	Производственная практика, часов			108
	Всего:	180	72	108

	Тема мастер-класса	Дата проведения	ФИО ведущего	Место работы и должность ведущего
	<b>2016</b>			
.	Как красиво лепить пельмени	24.04 .17г	Богданова.Л.Г	ГБПОУ ЧМТ мастер производственного обучения
.	Мучные изделия из творога	16.03 .17г	Богданова.Л.Г	ГБПОУЧМТ мастер производственного обучения

### 3.2 Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	18
<p>Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога</p>	<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка яиц, молока, творога для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	18
<p>Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем Тема 3.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	36
	<p><b>Производственная практика</b> Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и</p>	108



	<p>творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .</p>	
<b>Всего : 180часа</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации Программы учебная практика проводится в кулинарном цехе

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

#### **ООО «МИР» кафе «Анжелика»:**

1. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
2. «Кузбасс-3» делительная машина
3. П6-ХРМ- конвейерный шкаф0
4. ФТЛ-2 хлебопекарная печь
5. «КЛИМАТ-АГРО» расстоечный шкаф
6. «РОТО-АГРО» хлебопекарный шкаф
7. «Ковриго-термо» упаковочная машина

#### **ООО «Таёжный»**

1. МОК-250 картофелечистительная машина
2. МИМ -82 мясорубка
3. ТММ-1М тестомесильная машина
4. МХР -200 хлеборезательная машина
5. КПЭ-100 котёл пищеварочный электрический
6. СЭ-1 сковорода электрическая
7. ШПЭСМ шкаф пекарный
8. ПЭСМ -2НШ плита электрическая
9. КНЭ электрический кипяtilьник
10. НЭ-1А водонагреватель электрический
11. Шкафы холодильные ШХ-1,2

АО «Чуналесторг»

1. ШПЭСМ шкаф пекарный
- 2.ПВГ-600М мукопросеиватель вибрационный
3. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
4. СЭ-1 сковорода электрическая
5. «Кузбасс-3» делительная машина
- 6.шкаф холодильный среднетемпературный

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 597н.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для СПО – М.: Академия, 2016 г.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014 г.

3. Бурчакова И.Ю.: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ермиловой. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с., с. цв. ил.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа кулинара».
2. Журнал «Повар чудо-Ёшка».
3. Журнал «Кухонька Михалыча».
4. Журнал «Катюшина кухня».
5. Журнал «Люблю готовить».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.

2. Дубровская Н.И. Чубасова Е.В учебное пособие Приготовление супов и соусов –М.: Академия, 2015г.

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

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- выбор и использование инструментов и инвентаря;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологического процесса подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- соответствие единым нормам времени выполнения операций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при;</li> <li>- выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>(электрическая плита, жарочный шкаф);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка выполнения норм времени при прохождении учебной и производственной</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	--



	<p>риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение бракеража готовых каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выбор тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	--

	<p>соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>- экспертная оценка при проведении учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода,</p>	<p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p>

	<p>универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями;</p> <p>-выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <p>- выбор посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога;</p> <p>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога;</p> <p>- проведение бракеража простых блюд из яиц и</p>	<p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертная оценкапри прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p>
--	--	---

	<p>творога в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <p>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода,</p>	<p>- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p>

	<p>универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	--	---

	- соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя	-определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых

<p>из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>-обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>-выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>-личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>-самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>-соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	<p>решений в процессе учебной практики и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение с фиксацией фактов;</li> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оперативный поиск необходимой информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и</li> </ul>



<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; -оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-работы с различными видами информации; -владение различными способами самостоятельного поиска информации; -результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; -использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения;</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</li> </ul>	
<p>ОК 7.          Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест при выполнении работ учебной и производственной практике.</li> </ul>
<p>ОК 8.          Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</li> <li>- анкетирование;</li> <li>Экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.</li> </ul>