

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Н Загорюлькин  
«26» декабря 2014 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,**  
**БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17(260807.01) Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Э.М. Аблямитова

Судак  
2014

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, Кондитер

Организация разработчик:

Судакский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук, зав. филиалом

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель спецдисциплин высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

Белинская Екатерина Ивановна – мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01 ) Повар, кондитер в составе укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши, 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 блюда из яиц и творога.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

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

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

**иметь практический опыт:**

-подготовки сырья для приготовления блюд и

**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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02:**

всего –**108** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**54** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики –**54** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога для приготовления блюд и гарниров;
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши, 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 блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРО ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.-2.5.	Раздел 1 МДК.02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>90</b>	<b>36</b>	24	<b>18</b>	<b>36</b>	
	Производственная практика, часов.	<b>18</b>					<b>18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	24	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

**3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02.  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 02 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		<b>90</b>	
<b>МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога для приготовления блюд и гарниров	<b>Содержание</b> - Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. - Подготовка продуктов к тепловой обработке. - Способы минимизации отходов при подготовке продуктов	<b>2</b>	2
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление и оформление каш, гарниров из круп и риса простых блюд из бобовых и кукурузы.	<b>Содержание</b> - Температурный режим и правила приготовления каш, правила проведения бракеража - Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп и риса - Температура подачи, правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования	<b>8</b> 2	2

	<b>Практическая занятие №1</b> Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)	2	
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы.	4	
<b>Тема 1.3</b> Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	- Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий. - Правила организации рабочего места - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования - Температурный режим и правила приготовления блюд из макаронных изделий, правила проведения бракеража - Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из макаронных изделий - Температура подачи, правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)	2	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	4	
<b>Тема 1.4 .</b> Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	- Значение творожных и яичных блюд в питании. - Ассортимент простых блюд из яиц и творога. - Санитарные требования к обработке яиц.	3	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила организации рабочего места для приготовления простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Методы приготовления простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Технология и правила приготовления простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Показатели готовности и требования к качеству простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Порционирование сервировка и варианты оформления простых блюд из яиц и творога.</li> <li>- Возможные дефекты простых блюд из яиц и творога и способы их устранения.</li> <li>- Правила и условия хранения приготовления простых блюд из яиц и творога.</li> </ul>		2
	<b>Практическая работа №3</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Работа со сборником рецептов	2	
	<b>Лабораторная работа №3:</b> «Приготовление простых блюд из творога и яиц»	4	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Правила организации рабочего места для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Методы приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> </ul>	3	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология и правила приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Показатели готовности и требования к качеству простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Порционирование, сервировка и варианты оформления простых блюд из теста с фаршем и способы их устранения.</li> <li>- Правила и условия хранения приготовленных простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> </ul>		
	<p><b>Практическая работа №4</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Работа со сборником рецептов</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p>	18	
	<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение качества сырья органолептическим способом.</li> <li>2. Изучение ассортимента круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов, молочных товаров, пищевых жиров, сахара.</li> <li>3. Составление технологических схем подготовки к производству круп, бобовых, яичных продуктов, творога.</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления блюд.</li> <li>5. Составление таблицы использования инвентаря и оборудования при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ol>		

<p>6. Составление технологических схем приготовления различных видов теста. 7. Расчет рецептур для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;</li> <li>- приготовление рассыпчатых каш;</li> <li>- приготовление вязких и жидких каш;</li> <li>- приготовление запеканок, пудингов, котлет и биточков из каш;</li> <li>- приготовление макарон отварных, макаронника, гарниров из бобовых;</li> <li>- приготовление вареных яиц, глазуньи, омлета;</li> <li>- приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога;</li> <li>- подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков;</li> <li>- приготовление пельменей, мантов, чебуреков;</li> </ul>	<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика.</b></p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с предприятием;</li> <li>- ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания;</li> <li>- проведение первичной кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- приготовление вареных, жареных и запеченных блюд из яиц;</li> <li>- приготовление блюд из творога.</li> </ul>	<b>18</b>	

- подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков. - приготовление пельменей, мантов, чебуреков		
	<b>Всего</b>	<b>108</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

#### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

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

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks».
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ —

Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Вкуснейшие угощения из творога [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37528>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Кулинарные фантазии. Спагетти, макароны, фетучини... паста [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39888>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Зайцев В.Б. Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты [Электронный ресурс]/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37469>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Вкуснейшие начинки для пирогов, пирожков, вареников, блинчиков [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37527>.— ЭБС «IPRbooks»

#### **4. 3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по профессиональному модулю **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога и теста** планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

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.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога и теста** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях

питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<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"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>- проверка органолептическим способом годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>

<p>ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-- рациональность организации рабочего места;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур  - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;  - правильность подбора посуды для приготовления и подачи;  -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности  - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- рациональность организации рабочего места;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур  - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;  - правильность подбора посуды для приготовления и подачи;  -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности  - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p>

<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <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>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> <li>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</li> </ul>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>