

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление блюд из овощей и грибов

2016г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г.Черногорска

Разработчики:
Кривоспицкая Л.Л. преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Эксперты от работодателя:



Программа рассмотрена на заседании методического объединения «Сфера обслуживания» и рекомендована к утверждению

« _____ » _____ 2016г.

Протокол № 1 от 31.01 2016г.

Руководитель ПЦК Камыс / _____ /

Согласовано



Лилия Александровна

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	Стр. 4
2	Результаты освоения профессионального модуля	6
3	Структура и содержание профессионального модуля	7
4	Условия реализации программы профессионального модуля	17
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящая в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила из безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **241** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) - 42 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – 21 час;

учебной и производственной практики – **178** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
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
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

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)			
							Всего, часов	в т.ч.	
								теория	ЛПЗ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1.	Раздел 1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	51	14	6	8	7	30		
ПК 1.2.	Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	78	28	9	19	14	36		
ПК 1.1. - ПК 1.2.	Производственная практика, часов	112						112	
Всего:		241	42	15	27	21	66	112	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		51	
МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		241	
Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	Содержание	1	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов		1
	2. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов		1
	3. Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.)		1
	4. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	Содержание	1	
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.		1
	2. Правила безопасного использования механического оборудования. Механическое оборудование для первичной обработки овощей.		1

		Механическое оборудование для нарезки овощей.		
	3.	Весоизмерительное и холодильное оборудование.		1
	4.	Общие требования, предъявляемые к весам. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15А. Весы электронные универсальные ВУ 3/150. Требования безопасности при эксплуатации весов.		1
	5.	Взвешивание овощей, грибов, пряностей.		1
	6.	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.		1
	7.	Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов.		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1.	Органолептическая оценка качества овощей		
	2.	Взвешивание овощей и грибов		
Тема 1.3. Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей	Содержание		1	
	1.	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей		1
	2.	Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей		1
	3.	Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды		1
	4.	Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
Тема 1.4. Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание		1	
	1.	Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка		1
	2.	Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный		1
	3.	Формы нарезки, их назначение		1
	4.	Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении		1

		блюд		
	5.	Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия:		-	
Тема 1.5. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	Содержание		1	
	1.	Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье		1
	2.	Способы и формы нарезки, их назначение		1
	3.	Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей		1
	4.	Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия:		-	
Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов	Содержание		1	
	1.	Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к качеству овощей и грибов		1
	2.	Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка		1
	3.	Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения		1
	4.	Фарширование овощей		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия:		4	
3.	Нарезка овощей. Подготовка овощей для фарширования			
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ, отчетов. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя			7	

Тематика домашних заданий			
Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей. Обработка клубнеплодов, корнеплодов			
Учебная практика		30	
Виды работ: 1. Обработка овощей и грибов 2. Нарезка овощей и грибов			
Раздел 2.Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		78	
МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 2.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	Содержание	3	
	1. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		1
	2. Правила проведения бракеража		1
	3. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи.		1
	4. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др.		1
	Лабораторные работы	2	
	1. Работа с нормативно-технической документацией		
	Практические занятия		

Тема 2.2. Блюда и гарниры из жареных овощей	Содержание		1	
	1.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей.		1
	2.	Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.		1
	3.	<i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i> - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др.	1	
	Лабораторные работы		2	
	2.	Работа с нормативно-технической документацией		
	Практические занятия:		7	
4.	Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.			
5.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей			
Тема 2.3 Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	Содержание		2	
	1.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		1
	2.	Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи	1	
	3.	<i>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</i> - капуста тушеная; - рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; - рулет картофельный; - котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; - шницель из капусты; - капуста, запеченная под соусом; - солянка овощная;	1	

		- голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов	Содержание		3	
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.		1
	2	Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.		1
	3	<i>Блюда и гарниры из грибов:</i> - грибы отварные со сметаной; - грибы в сметанном соусе; - грибы, тушённые с картофелем; - грибы в сметанном соусе запеченные и др.		1
	Лабораторные работы		2	
	3.	Работа с нормативно-технической документацией		
	Практические занятия		6	
6.	Приготовление блюд и гарниров из грибов			
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 ПМ			14	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя				
Тематика домашних заданий				
Приготовление блюд из овощей и грибов				
Учебная практика			36	
Виды работ:				
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов				
Производственная практика			112	
Виды работ:				

1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов		
	Всего:	241

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии кулинарного производства; лабораторий: Товароведение продовольственных товаров, Технического оснащения организации рабочего места, Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Технологии кулинарного производства:

- ученические столы,
 - ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
 - рабочее место преподавателя,
- технические средства обучения:
- проектор,
 - экран,
 - ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы,
- электрические плиты,
- холодильный шкаф

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- электрокипятильник,
- производственные электронные весы,
- производственные доски,
- производственные ножи,
- кухонный процессор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.
2. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для НПО / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Овчинникова Л.В. и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 160 с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 374 с.

дополнительные источники:

1. Данилевская Е.В. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, М., «Гамма-Пресс», 2003.-832с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, М.: Деловая культура Омега –Л, 2003 г.-480с
3. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров, Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001 г.-128с.
4. Потапова И.И., Корнева И.В., Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. –М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.
5. Потапова И.И., Корнева И.В., Первичная обработка продуктов. Издательский центр «Академия», 2008 г.

4.3. Организация образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля, является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных 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 (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и иметь образование по профилю.

Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и иметь образование по профилю.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение проверки органолептическим способом годности овощей и грибов с использованием документации; - выполнение выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - выполнение обработки различными методами овощей и грибов; - выполнение нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - выполнение охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

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
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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2, 3,4,5,6.	- демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - демонстрация ответственности за результаты своего труда
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 1,5,6.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Выполнение видов работ при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов, согласно предложенному алгоритму и требованиям инструкционных карт Демонстрация знаний видов работ по приготовлению основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты) Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Демонстрация знаний технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов Демонстрация знаний температурных режимов при

	<p>приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Демонстрация умений приготавливать блюда из овощей и грибов.</p> <p>Демонстрация знаний о требованиях к качеству готовых блюд из овощей и грибов</p> <p>Демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Демонстрация знаний способов сервировки и вариантов оформления основных и простых блюд и гарниров</p> <p>Демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров из овощей с соблюдением температурного режима</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 1,2,3,4.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

2016г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г.Черногорска

Разработчики:
Кривоспицкая Л.Л. преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

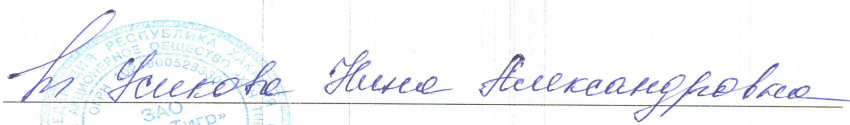

Эксперты от работодателя:

Программа рассмотрена на заседании методического объединения «Сфера обслуживания» и рекомендована к утверждению

«_____» _____ 2016г.
Протокол № 1 от 31.01 2016г.

Руководитель ПЦК Кривоспицкая / _____ /

Согласовано

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	Стр. 4
2	Результаты освоения профессионального модуля	6
3	Структура и содержание профессионального модуля	7
4	Условия реализации программы профессионального модуля	17
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящая в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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

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

всего – **256** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) - **42** часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – **21** час;

учебной и производственной практики – **193** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося,	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч.				
				т				ЛПЗ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.- ПК 2.5.	Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	159	42	15	27	21	96	
ПК 2.1.- ПК 2.5.	Производственная практика, часов	97						97
	Всего:	256	42	15	27	21	96	97

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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 работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		42	
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых		15	1
Тема 1.1. Приготовление каш	Содержание	3	1
	1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого		

		приготовления и т.д.)		1
	2.	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.		
	3.	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.		
	4.	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража. Каша: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.		
	Лабораторные работы		2	1
	1.	Составление схем и инструкционно-технологических карт		1
	Практические занятия		-	
Тема 1.2. Приготовление	Содержание		2	1

блюды и гарниры из круп	1.	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива).		1	
	2.	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.			
	3.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда и гарниры из круп:</i> - котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; - пюре из бобовых (горошница); - крупеник; - пудинги; - запеканки и др.			
	Лабораторные работы				2
	2.	Составление схем и инструкционно-технологических карт			
	Практические занятия				4
	1.	Приготовление различных каш.			
	2.	Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий.			
Тема 1.3. Приготовление	Содержание	2	1		

блюды из макаронных изделий	1.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	2.	Приготовление блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из макаронных изделий:</i> - макароны отварные; - макаронник; - лапшевник с творогом; - запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).		
	Лабораторные работы		3	
	3.	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.		
	Практические занятия		2	
	3.	Приготовление блюд из макаронных изделий.		
Тема 2. Приготовление блюд из яиц	Содержание		2	
	1.	Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании.		

	2.	Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц.		
	3.	Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).		
	4.	<p>Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из яиц:</i> - омлет фаршированный; - омлет запечённый; - яйца, фаршированные помидором; - яичница-глазунья; - яйца на гренках; - омет натуральный жареный; - омлет паровой; - омлет смешанный; - драчена.</p>		
	Лабораторные работы		-	

	Практические занятия			
	4.	Приготовление блюд из яиц	2	
Тема 3. Приготовление блюд из творога	Содержание		2	1
	1.	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность.		1
2.	Технология приготовления блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из творога:</i> - запеканка творожная; - сырники; - сырники с морковью; - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный и др.	1		
	Лабораторные работы		2	1
	4.	Составление схем и инструкционно-технологических карт		
	Практические занятия		4	
	5.	Приготовление блюд из яиц и творога.		
Тема 4. Приготовление	Содержание		4	1

простых мучных блюд изделий из теста	1.	Приготовление изделий из бездрожжевого теста.		
	2.	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.		
	3.	Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.		
	4.	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.		
	5.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	6.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Изделия:</i> - вареники (с различными фаршами); - пельмени; - блинчики; - блинчики фаршированные; - пирог блинчатый.		
	Лабораторные работы			2
5.	Составление схем и инструкционно-технологических карт			
Практические занятия			4	
6.	Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите.			21	

Тематика домашних заданий			
<p>1. Изучение темы по вопросам к параграфам, составленным преподавателем.</p> <p>2. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата).</p> <p>3. Сообщения, рефераты «Крупы повышенной биологической ценности», «Пищевая ценность творога», «Яйцо – один из самых полноценных продуктов питания», «Изменение свойств пищевых свойств в тесте при термической обработке», «Значение используемых фаршей для расширения ассортимента мучных блюд», «Виды применяемого оборудования при приготовлении простых мучных блюд и рациональное их использование»</p> <p>4. Выполнение технологических схем приготовления блюд</p>			
<p style="text-align: center;">Учебная практика:</p> <p>Виды работ:</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.</p> <p>Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Подача, оформление, требования к качеству.</p> <p>ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>		96	
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы		36	
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий		18	
Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск блюда из яиц		12	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога		18	

Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпуск изделий из бездрожжевого теста		18	
Производственная практика: Виды работ Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		97	3
1. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых		36	3
2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий		30	
3. Приготовление, оформление и отпуск блюда из яиц и творога		31	
Всего		256	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
мастерских - Столовая;
лабораторий – Лаборатория «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

ученические столы,
ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
рабочее место преподавателя,
Технические средства обучения:
компьютер,
проектор,
экран,
ноутбук.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы,
электрические плиты,
электрокипятильник,
холодильный шкаф,
производственные электронные весы,
производственные доски,
производственные ножи,
кухонный процессор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М. «Академия», 2012г.;
2. Андросов В. П. и др. «Производственное обучение профессии повар», М., «Академия», 2011 г.-112 с, 5 книг.
3. Потапова И.И., Корнева И.В., Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2012 Изд. Центр «Академия».

Дополнительные источники:

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 2008 г.-864 с.

- Осьмина Е. Общественное питание «Сборник документов», М. «Омега-Л, 2010 г.-270с.
2. Деревянко Т., Ильченко И. «Русская кухня 1000 любимых рецептов», М. «АСТ-Пресс книга», 2005г.-304с.
- 3.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи», М. «Деловая культура Омега –Л, 2003 г.-480 с.
4. Потапова И.И., Корнева И.В., первичная обработка продуктов, 2008 Изд. Центр «Академия»
5. ХарченкоН.Э., ЧесноковаЛ.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2011г. Ростов на Дону «Феникс».

4.3 Организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных 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 (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Преподаватели отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата
---	---------------------------------------

компетенции)	
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию деятельности, нести ответственность, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной за результаты своей работы</p> <p>ОК 4,5,6,7.</p>	<p>-Выполнение операций по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>-Определение необходимого температурного режима хранения продуктов.</p> <p>-Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря.</p> <p>-Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>-Определение органолептическим способом зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>-Создание условий по пользованию весоизмерительным оборудованием.</p> <p>-Определение необходимого количества продуктов для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>-Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов, влажности муки и клейковины.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюда на одну порцию, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, механической и кулинарной обработки).</p>
<p>ПК 2. 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</p>	<p>-Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с назначением.</p> <p>-Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>-Выполнение операций по приготовлению каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>-Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.</p> <p>-Определение органолептическим методом степени готовности каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>-Выполнение операций по доведению до готовности и</p>

	<p>приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>-Определение необходимого температурного режима хранения и подачи каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>-Демонстрация и оформление каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом требований к качеству готовой продукции.</p> <p>-Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>-Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в сборниках рецептур.</p> <p>-Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.</p> <p>-Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы</p> <p>-Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.</p> <p>- Создание условий по пользованию весоизмерительным оборудованием.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.</p>
<p>ПК 2. 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>-Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с назначением.</p> <p>-Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>-Выполнение операций по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>-Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.</p> <p>-Определение органолептическим методом степени готовности простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых блюд и гарниров из макаронных изделий. -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий -Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых блюд и гарниров из макаронных изделий. -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур. -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах. -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании. - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием. <p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.</p>
<p>ПК 2. 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с назначением. -Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря. -Выполнение операций по приготовлению простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологическим процессом. -Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки. -Определение органолептическим методом степени готовности простых блюд из яиц и творога. -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых блюд из яиц и творога. -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых блюд из яиц и творога.

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции.</p> <p>-Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых блюд из яиц и творога.</p> <p>-Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур.</p> <p>-Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.</p> <p>-Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.</p> <p>-Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.</p> <p>- Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.</p> <p>Работа по проектам «Оформление холодных блюд и закусок».</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>-Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с назначением.</p> <p>-Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>-Выполнение операций по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>-Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.</p> <p>-Определение органолептическим методом степени готовности простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>-Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>-Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>-Демонстрация и оформление с учетом требований к</p>

<p>ОК 1,2,4. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию деятельности, нести ответственность, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной за результаты своей работы 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)</p>	<p>качеству готовой продукции. -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых мучных блюд из теста с фаршем. -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур. -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах. -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем. -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании. - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием.</p> <p>Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюда на одну порцию, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, механической и кулинарной обработки).</p> <p>Защита докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по совместимости продуктов при приготовлении блюда используемых в кафе, закусочных, столовых региона.</p> <p>Работа по проектам «Оформление холодных блюд и закусок».</p> <p>Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.</p>
--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<p>Процент результативности</p>	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</p>
---------------------------------	--

(правильности ответов)	Балл(отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
70-90	4	Хорошо
50-70	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г.Черногорска

Разработчики:
Кривоспицкая Л.Л. преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Эксперты от работодателя:

Программа рассмотрена на заседании методического объединения «Сфера обслуживания» и рекомендована к утверждению


«_____» _____ 2016г.

Протокол № 1 от 31.08 2016г.

Руководитель ПЦК Кочегар / _____ /

Согласовано

Л. Л. Кривоспицкая Лилия Александровна



Содержание:

		стр.
1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2	Результаты освоения профессионального модуля	6
3	Структура и содержание профессионального модуля	7
4	Условия реализации программы профессионального модуля	14
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление супов и соусов

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **260807.01(19.01.17) Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения

технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 295 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 50 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – 25 часов;

учебной и производственной практики – 220 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
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
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

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка, вкл. практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 - ПК 3.4	Приготовление супов и соусов	151	50	32	25	76	-
ПК 3.1 – ПК 3.4	Производственная практика, часов	144					144
	Всего:	295	50	32	25	76	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов		50	
Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, классификация	Содержание	1	
	1. Значение первых блюд в питании. Пищевая ценность супов		1
	2. Классификация супов		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Тема 1.2. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон	Содержание	1	
	1. Организация работы горячего цеха, супового отделения. Производственное оборудование и инвентарь для приготовления бульонов.		2
	2. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон.		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. Составление технологических схем приготовления бульонов (вид бульонов указываются преподавателем) Составление технологических карт с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм взаимозаменяемости		6	
Тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)			

Тема 2.1. Заправочные супы	Содержание		2	2
	1.	Общие правила приготовления супов. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов. Подготовка продуктов: припускание огурцов, тушение свеклы, капусты. Мучная пассеровка. Время варки		
	2.	Заправочные супы		2
Тема 2.2. Приготовление борщей, щей	Содержание		2	2
	1.	Технология приготовления борщей Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей: порядок закладки Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		
	2.	Технология приготовления щей Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей. Порядок закладки продуктов. Подготовка свеклы. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		2
Тема 2.3. Приготовление рассольников, солянок	Содержание		1	2
	1.	1. Технология приготовления рассольников Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		
	2.	Технология приготовления солянок Особенности приготовления. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		2
Тема 2.4. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; Супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	Содержание		1	2
	1.	Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		
	2.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи		2
Тема 2.5. Приготовление	Содержание		1	2

супов-пюре и молочных	1. Технология приготовления супов-пюре и молочных. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки продуктов Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления			
Тема 2.6. Приготовление прозрачных, сладких и холодных супов	Содержание		1	2
	1. Технология приготовления прозрачных, сладких и холодных супов Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления			
	Лабораторные работы		18	
	1.	Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем	3	2
	2.	Приготовление и отпуск борща украинского с пампушками	3	2
	3.	Приготовление и отпуск рассольника по-ленинградски	3	2
	4.	Приготовление и отпуск солянок	3	2
	5.	Приготовление и отпуск супа-пюре	3	2
	6.	Приготовление и отпуск разных супов	3	2
Практические занятия				
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. Составление технологических схем приготовления бульонов (вид бульонов указываются преподавателем) Составление технологических карт с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм взаимозаменяемости		12		
Тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)				
Тема 3.1. Классификация соусов, значение в питании	1.	Классификация соусов. Технология приготовления соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании	1	2
	2.	Приготовление бульонов для соусов: красный, белый, концентрированный бульон (фюме). Приготовление мучных пассеровок Температурный режим, правила хранения и требования к качеству		2

		готовых бульонов, мучных пассеровок				
Тема 3.2. Красные и белые мясные соусы	Содержание		2	2		
	1.	1. Приготовление соусов с мукой. Приготовление красного и белого соуса на мясном бульоне. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных красных и белых соусов Технология приготовления и оформления основных и производных соусов Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд				
Тема 3.3. Рыбные и грибные соусы	Содержание		2	2		
	1.	Приготовление белого соуса на рыбном бульоне. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных рыбных соусов и грибных соусов Технология приготовления и оформления основных и производных соусов на рыбном бульоне и грибных соусов Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд				
Тема 3.4. Молочные, сметанные и сладкие соусы, холодные соусы, яично-масляные смеси	Содержание		1	2		
	1.	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных молочных, сметанных и сладких соусов Технология приготовления и оформления основных молочных, сметанных соусов и их производных соусов Технология приготовления соусов без муки Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых блюд				
	Лабораторные работы				12	
	7.	Приготовление простых основных горячих соусов			3	2
	8.	Приготовление простых производных горячих соусов			3	2
	9.	Приготовление простых грибных, молочных, сметанных соусов			3	2
	10.	Приготовление простых холодных соусов			3	2
	Практические занятия				2	2
1.	Зачет					
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к			7			

<p>параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление технологических схем приготовления соусов (блюда указываются преподавателем)</p> <p>Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов (блюда указываются преподавателем)</p> <p>Оформление технологических карт на холодные и горячие соусы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий</p> <p>Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов</p>		
<p style="text-align: center;">Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих соусов;</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов;</p> <p>Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; Участие в проведении бракеража; Оценивание качества готовых холодных и горячих соусов</p> <p>оформление технологической документации</p>	76	3
<p style="text-align: center;">Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления супов и соусов;</p> <p>Приготовление супов и соусов;</p> <p>Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;</p> <p>Участие в проведении бракеража супов и соусов;</p> <p>Оформление технологической документации</p> <p>Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.</p> <p>Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд.</p> <p>Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов</p> <p>Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов.</p>	144	3
Всего	295	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия:

Учебных кабинетов:

Технология кулинарного производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

ученические столы,

ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),

рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

проектор,

ноутбук,

мультимедийная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

производственные столы,

электрические плиты,

холодильный шкаф,

производственные электронные весы,

производственные доски,

производственные ножи,

электромясорубка,

кухонный процессор,

пароконвектомат,

холодильная витрина.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н. А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 112 с.
2. Потапова И.И., Корнеева И.В. Соусы. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
3. Потапова И.И., Корнеева И.В. Супы. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

Дополнительные источники:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 374 с.
2. И.И.Потапова, И.В.Корнеева Супы. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 176 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для НПО / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Овчинникова Л.В. и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 160 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	точность и правильность приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления	Тестирование, устный опрос
	обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения	Тестирование, устный опрос
	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии	Тестирование, устный опрос
	соответствие выбора режимов приготовления бульонов и отваров требованиям технологического процесса	Тестирование, устный опрос
	приготовление бульонов и отваров в соответствии с ученической нормой времени	Тестирование, устный опрос
	определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам и отварам	Тестирование, устный опрос
Готовить простые супы	точность и правильность приготовления простых супов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3,4,5,6
	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы №1,2,3,4,5,6 тестирование, устный опрос
	выбор технологии в зависимости от набора ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3,4,5,6 тестирование, устный опрос
	приготовление простых супов в	Экспертная оценка

	соответствии с ученической нормой времени	выполнения лабораторной работы № 1,2,3,4,5,6
	определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим и супам	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3,4,5,6
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10 Тестирование, устный опрос
	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10 Тестирование, устный опрос
	приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с ученической нормой времени	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10 Тестирование, устный опрос
Готовить простые холодные и горячие соусы	точность и правильность приготовления простых холодных соусов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10 Тестирование, устный опрос
	точность и правильность приготовления простых горячих соусов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10
	определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим и соусам	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10
	точно и правильно оценивать качество готового соуса	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10
	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Портфолио, Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, ВСР
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, ВСР
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	ВСР
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ВСР

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

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