

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»  
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 163/1 от « 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 174/1 от « 01 » 09 2017г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02. Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,  
макаронных изделий, яиц, творога и теста**

по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,

УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

Разработчики: Коваленко Н.Н., Щербакова В.А.  
мастера производственного обучения

**РАССМОТРЕНО**

на заседании предметно-цикловой  
комиссии экономических дисциплин  
торговли общественного питания

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.  
Председатель ПЦК [подпись]

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.  
Председатель ПЦК [подпись]

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УР

[подпись]  
«01» 09 2016г.

[подпись]  
«01» 09 2017г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

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

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

**иметь практический опыт:** приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 183 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и 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, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели 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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1-7 ПК 2.1-2.5	МДК.02.01.технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	75	50	25	25		
	Практика	108	-	-	-	24	84
	Всего	183	50	25	25	24	84

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, Наглядные пособия	Сроки выполнения	
<b>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>50</b>					
<b>Тема 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (24ч)</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>					
	<b>в том числе лабораторно- практические занятия</b>	<b>12</b>					
	1	Классификация, пищевая ценность блюд из круп.	2\2	комбинированный	[1] Стр. 156-158 Сб. Рец.	Коллекция круп Схема "Правила варки каш"	
	BCP	Составление сводной таблицы по теме					
	2	Каша рассыпчатые, вязкие и жидкие	2\4	комбинированный	[1] Стр. 159-160	Сборник Рецептур Таблица варки каш	
	BCP	Сообщение «Самая полезная каша»					
	3	Изделия из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки.	2\6	комбинированный	[1] Стр. 161-162	Сборник Рецептур.	
	BCP	Составление тестов и эталонов ответов					
	4	Варка и отпуск макаронных изделий.	2\8	комбинированный	[1] Стр. 164-166	Таблица времени варки макаронных изделий	
	BCP	Сообщение «Откуда к нам пришли макароны»					
	5	Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий.	2\10	комбинированный	[1] Стр. 164-166	Натур образцы мак изделий.	
	BCP	решение ситуационных задач					
	6	Варка бобовых изделий, приготовление и отпуск блюд из них.	2\12	комбинированный	[1] Стр. 163-164	Натур. образцы бобовых	
	BCP	Подготовка к практической работе					
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>					
7	Приготовление рассыпчатой каши	2\14	Практическая	Сборник	Таблица времени варки		

				работа	Рецептур.	каш.	
	ВСП	Составление схем приготовления каши					
	8	Приготовление, подача котлет, биточков манных, рисовых.	2\16	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической карты					
	9	Приготовление, подача запеканок из круп.	2/18	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической карты					
	10	Приготовление, подача крупеника.	2\20	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической карты					
	11	Приготовление, подача макарон с сыром.	2\22	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление схем приготовления блюда					
	12	Приготовление, подача лапшевника с творогом.	2\24	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. Продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление таблицы требования к качеству блюда					
<b>Тема 2 Приготовление блюд из яиц и творога (10ч)</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>				
		<b>в том числе лабораторно-практические работы</b>	<b>4</b>				
	1.	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из жареных и запеченных яиц.	2\26	комбинированный	[1] Стр. 164-166	Плакат №7, схемы	
	ВСП	Составление опорного конспекта					
	2.	Приготовление холодных блюд из творога	2\28	комбинированный	[1] Стр. 164-166	Плакат №7 иллюстрации	
	ВСП	Сообщение «Пасха самое древнее изделие из творога»					
	3.	Приготовление горячих блюд из творога.	2\30	комбинированный	[1] Стр.175	Плакат №7, иллюстрации	
ВСП	Составление тестов и эталонов ответов к ним						



	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>					
4	Приготовление, подача яичницы глазуньи, омлета фаршированного.	2\32	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь		
BCP	Составление технологической карты блюда Омлет, сырники						
5	Приготовление, подача сырников.	2\34	практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур продукты инвентарь		
BCP	Составление схем приготовления творожной запеканки						
<b>Тема 3. Приготовление блюд из теста (16ч)</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>					
	<b>в том числе лабораторно-практические работы</b>	<b>8</b>					
	1	Значение мучных блюд и изделий в питании, классификация	2\36	комбинированный	[1] Стр.305	Схема «Классиф. блюд и изделий»	
	BCP	Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме					
	2	Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней	2\38	комбинированный	[1] Стр.306	Схема "Классификация теста", инвентарь	
	BCP	Составление опорного конспекта					
	3	Жидкое тесто для блинчиков, изделия из него.	2\40	комбинированный	[1] Стр.307	Схема пригот. инвентарь,	
	BCP	Составление схемы приготовления теста для блинчиков					
	4	Ассортимент, технология приготовления фаршей.	2\42	комбинированный	[1] Стр.308	схемы приготовления фаршей, инвентарь,	
	BCP	Учить технологию приготовления теста					
	5	Требования к качеству мучных блюд и фаршей.	2\44	комбинированный	[1] Стр.310	иллюстрации, инвентарь,	
BCP	Подготовка к практической работе						
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>					
6	Приготовление лапши домашней Приготовление блинчиков	2\46	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь		

ВСП	Составление схемы приготовления теста для блинчиков					
7	Приготовление, подача вареников, пельменей	2\48	Практическая работа	Сборник Рецептур.	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
8	Контрольная работа № 2. Работа со сборником рецептур	2\50	комбинир	Сборник рецептур		
ВСП	Работа над ошибками					
<b>Учебная и производственная практика</b>		<b>108</b>				
<b>Всего с учетом самостоятельной работы и практики</b>		<b>183</b>				

#### Практика (виды работ):

<b>Учебная практика</b>	<b>24 часа</b>
Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	6
Варка вязких и жидких каш.	6
Блюда из яиц и творога: омлеты	6
Блюда из теста: блинчики	6
<b>Производственная практика</b>	<b>84 часов</b>
Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп	7
Варка вязких и жидких каш. Блюда из макаронных изделий	7
Блюда из каш.	7
Блюда из бобовых изделий	7
Блюда из макаронных изделий.	7
Блюда из яиц	7
Холодные блюда из творога	7
Горячие блюда из творога	7
Приготовление теста для пельменей	7
Приготовление теста для вареников	7
Приготовление лапшового теста	7
Блинчики фаршированные.	7
<b>Всего</b>	<b>108</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

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

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

*Оборудование лаборатории:*

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.

Официальные и профессиональные сайты:

[//www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru); [http //www.it\\_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);  
[http //www.cluber.ru](http://www.cluber.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); [restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

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

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации программы предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам, отчетам по практике.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров - высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение операций по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>• Определение органолептическим способом качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>• Умение пользоваться весоизмерительным оборудованием.</li> <li>• Определение необходимого количества продуктов для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>• Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов, влажности муки и клейковины.</li> </ul>	<p><i>Устный опрос зачет по лабораторной работе и практике;</i></p>
<p>Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Выполнение операций по приготовлению каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>• -Определение органолептическим методом степени готовности каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</li> <li>• выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ. Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</li> </ul>	<p><i>Устный опрос Экспертная оценка защиты лабораторной работы Экспертная оценка выполнения практического задания</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с</li> </ul>	<p><i>Устный опрос Экспертная оценка защиты лабораторной</i></p>

	<p>назначением.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение операций по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных в соответствии с технологическим процессом</li> <li>• Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.</li> <li>• Определение органолептическим методом степени готовности простых блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>• Соблюдение температурного режима хранения и подачи блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>• Умение составлять технологические карты на блюда и гарниры.</li> <li>• Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> </ul>	<p><i>работы</i>  <i>Экспертная оценка</i>  <i>выполнения</i>  <i>практического</i>  <i>задания</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с назначением.</li> <li>• Выполнение операций по приготовлению простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологическим процессом</li> <li>• Определение и соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд.</li> <li>• Определение органолептическим методом степени готовности блюд из яиц и творога.</li> <li>• Соблюдение необходимого температурного режима хранения и подачи блюд из яиц и творога.</li> <li>• Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции</li> <li>• Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога</li> </ul>	<p><i>Устный опрос</i>  <i>Экспертная оценка</i>  <i>защиты</i>  <i>лабораторной</i>  <i>работы</i>  <i>Экспертная оценка</i>  <i>выполнения</i>  <i>практического</i>  <i>задания</i></p>
<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с назначением</li> <li>• Выполнение операций по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологическим процессом.</li> </ul>	<p><i>Устный опрос</i>  <i>Экспертная оценка</i>  <i>защиты</i>  <i>лабораторной</i>  <i>работы</i>  <i>Экспертная оценка</i>  <i>выполнения</i>  <i>практического</i>  <i>задания</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.</li> <li>• Определение органолептическим методом степени готовности простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>• Определение необходимого температурного режима хранения и подачи мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>• Умение составлять технологические карты.</li> <li>• Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем.</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрирует интерес к будущей профессии	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда.	результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка эффективности работы с источниками информации.
<b>ОК5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в	демонстрирует навыки работы с компьютером, использует	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным

профессиональной деятельности	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	обеспечением.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
<b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	понимание сути воинской обязанности, демонстрация здорового образа жизни, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Участие в общественной жизни, спортивных и профессиональных мероприятиях