



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

Реализация основных профессиональных образовательных программ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и
приготовления несложных блюд
адаптированной образовательной программы профессиональной
подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья
13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Форма обучения: очная
Уровень подготовки: базовый
на базе основного общего образования

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
социально-экономического профиля
Протокол № 15
от 28 августа 2020г.

Екатеринбург
2020

**Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины
обще профессионального цикла**

**АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления
несложных блюд** разработана на основе:

Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии
«Кухонный работник» (утвержденный

Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014
г. N 1138н) *а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного
плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с
ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического
машиностроения».

Организация-разработчик: государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического
машиностроения», 620010, г. Екатеринбург, ул. Дагестанская, 36

Разработчик:

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

Консультант: Катанэ Наталья Викторовна,
зам.директора по учебно-производственной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа) АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд является частью программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):
Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.

ПК 2.2. Готовить несложные блюда.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, плодов и грибов;
- приготавливать несложные овощные полуфабрикаты;
- производить несложную нарезку овощей и грибов;
- подготавливать пряности и приправы готовить несложные блюда **знать:**
- правила механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов
- рецепты несложных овощных полуфабрикатов
- правила несложной нарезки овощей и грибов
- правила подготовки пряностей и приправ
- рецепты несложных блюд

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

Всего: 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **198** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **130** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **68** часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план профессионального модуля

АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд» (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Рационально организывает свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.
ПК 2.1	Производить первичную обработку сырья.
ПК 2.2	Готовить несложные блюда.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
теоретические занятия	112
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	68
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

3.2.Содержание обучения по учебной дисциплине АПМ. 02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
МДК 02.01 Технология первичной обработки сырья				
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов овощей и грибов		Содержание		
	1	Механическая кулинарная обработка картофеля	1	2
	2	Простая и сложная форма нарезки картофеля	1	2
	3	Механическая кулинарная обработка корнеплодов	1	2
	4	Простая и сложная форма нарезки корнеплодов	1	2
	5	Механическая кулинарная обработка капустных овощей	1	2
	6	Простая и сложная форма нарезки капустных овощей	1	2
	7	Механическая кулинарная обработка луковых овощей	1	2
	8	Простая и сложная форма нарезки луковых овощей	1	2
	9	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей	1	2
	10	Простая и сложная форма нарезки тыквенных и томатных овощей	1	2
	11	Механическая кулинарная обработка салатных овощей и пряной зелени	1	2
	12	Простая и сложная форма нарезки салатных овощей и пряной зелени	1	2
	13	Механическая кулинарная обработка десертных овощей	1	2
	14	Простая и сложная форма нарезки десертных овощей	1	2
	15	Механическая кулинарная обработка грибов	1	2
	16	Простая и сложная форма нарезки грибов	1	2
	17	Подготовка овощей для фарширования	1	2
	18	Подготовка овощей к тепловой обработке	1	2

	19	Приготовление полуфабрикатов из овощной котлетной массы	1	2
	20	Требования к качеству овощных полуфабрикатов	1	2
		Практическая подготовка		
	21	Расчет потерь при механической обработке овощей	1	2
	22	Расчет потерь при механической обработке овощей	1	2
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы		Содержание		
	23	Размораживание мороженой рыбы	1	2
	24	Вымачивание солёной рыбы	1	2
	25	Разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	1	2
	26	Разделка рыбы осетровых пород	1	2
	27	Разделка некоторых видов рыб	1	2
	28	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1	2
	29	Приготовление мелкопорционных полуфабрикатов	1	2
	30	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1	2
	31	Обработка рыбы для фарширования	1	2
	32	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	1	2
		Практическая подготовка		
	33	Расчет потерь при механической обработки рыбы	1	2
	34	Расчет потерь при механической обработки рыбы	1	2
Тема 1.3. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к приготовлению блюд		Содержание		
	35	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	1	2
	36	Процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке	1	2
Тема 1.4. Подготовка яиц и творога к приготовлению блюд		Содержание		
	37	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц, творога.	1	2
	38	Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству.	1	2
	39	Температурный режим и правила варки яиц.	1	2
	40	Обработка яиц	1	2
	41	Подготовка муки к замешиванию теста	1	2
	42	Различные виды теста	1	2
Тема 1.4. Подготовка продуктов к		Содержание		
	43	Ассортимент, основные характеристики и пищевая ценность гастрономических	1	2

приготовлению холодных блюд и закусок		продуктов.		
	44	Правила организации рабочего места для приготовления бутербродов.	1	2
	45	Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении бутербродов, гастрономических продуктов.	1	2
	46	Методы приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	1	2
	47	Ассортимент, основные характеристики и пищевая ценность салатов.	1	2
	48	Правила организации рабочего места для приготовления салатов.	1	2
	49	Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении салатов.	1	2
	50	Бракераж гастрономических продуктов	1	2
	Практическая подготовка			
	51	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок	1	2
Тема 1.4. Подготовка продуктов к приготовлению холодных и горячих блюд и напитков	52	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок	1	2
		Содержание		
	53	Организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков.	1	2
	54	Организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков.	1	2
	55	Виды технологического оборудования, используемого для приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.	1	2
	56	Виды производственного инвентаря, используемого для приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.	1	2
	57	Виды, посуды, используемой для приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.	1	2
	58	Ассортимент ягод и орехов	1	2
	59	Ассортимент сухофруктов	1	2
	60	Ассортимент видов чая	1	2
	61	Ассортимент кофе	1	2
	62	Правила подачи горячих блюд и напитков	1	2
	63	Правила подачи холодных блюд и напитков	1	2
	64	Требования к организации рабочего места при хранении холодных и горячих блюд и напитков	1	2
	Самостоятельная работа			
	1	Заполнение таблицы «Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ при тепловой обработке»	2	2
	2	Заполнение технологической схемы «Обработка картофеля»	2	2

	3	Заполнение технологической схемы «Обработка корнеплодов»	2	2
	4	Заполнение технологической схемы «Обработка тыквенных овощей»	2	2
	5	Заполнение технологической схемы «Обработка капустных овощей»	2	2
	6	Заполнение технологической схемы «Обработка луковых»	2	2
	7	Заполнение технологической схемы «Обработка томатных»	2	2
	8	Заполнение технологической схемы «Обработка пряной зелени»	2	2
	9	Заполнение технологической схемы «десертных овощей»	2	2
	10	Заполнение технологической схемы «Подготовка капусты к фаршированию»	2	2
	11	Заполнение технологической схемы «Подготовка томатов к фаршированию»	2	2
	12	Заполнение технологической схемы «Подготовка кабачков к фаршированию»	2	2
	13	Заполнение технологической схемы «Подготовка баклажанов к фаршированию»	2	2
	14	Заполнение технологической схемы «Подготовка картофеля к фаршированию»	2	2
	15	Заполнение технологической схемы «Подготовка грибов к фаршированию»	2	2
	16	Заполнение технологической схемы «Подготовка рыбы к фаршированию целиком»	2	2
	17	Заполнение технологической схемы «Подготовка рыбы к фаршированию порционным куском»	2	2
МДК 02.02. Технология приготовления несложных блюд				
Тема 2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов		Содержание		
	1	Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	1	2
	2	Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	1	2
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	1	2
	4	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.	1	2
	5	Технология приготовления блюд и гарниров из замороженных полуфабрикатов овощей.	1	2
	6	Технология приготовления фаршированных блюд из овощей и грибов.	1	2
	7	Технология приготовления блюд из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов.	1	2
	8	Требования к качеству блюд из овощей и грибов	1	2

	Практическая подготовка			
	9	Процесс приготовления отварного гарнира из овощей	1	2
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	10	Процесс приготовления жаренного гарнира из овощей	1	2
		Содержание		
	11	Температурный режим и правила варки яиц, требования к качеству, сроки реализации.	1	2
	12	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных и запеченных блюд из яиц.	1	2
	13	Пищевая ценность блюд из творога.	1	2
	14	Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных и горячих блюд из творога.	1	2
	15	Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих жареных блюд из творога.	1	2
	16	Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих запеченных блюд из творога.	1	2
	17	Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.	1	2
	18	Температурный режим, приготовление рассыпчатых каш, требования к качеству, сроки реализации.	1	2
	19	Температурный режим, приготовление вязких каш, требования к качеству, срок и реализации.	1	2
	20	Температурный режим, приготовление жидких каш, требования к качеству, сроки реализации.	1	2
	21	Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	22	Подготовка бобовых к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из фасоли.	1	2
	23	Особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из бобовых.	1	2
	24	Подготовка кукурузы к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из кукурузы, правила подачи, требование к качеству.	1	2
	25	Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи.	1	2
	26	Требования к качеству, сроки реализации блюд из макаронных изделий.	1	2
	Практическая подготовка			

	27	Процесс приготовления рассыпчатых, жидких, вязких каш из круп.	1	2
	28	Процесс приготовления сырников, омлета натурального.	1	2
	29	Процесс приготовления вареников с картофелем	1	2
	30	Процесс приготовления макаронных изделий	1	2
Тема 2.3. Приготовление блюд из рыбы		Содержание		
	31	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	32	Приготовление рыбной котлетной массы, натурально – рубленой и полуфабрикатов из них.	1	2
	33	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из рыбы.	1	2
	34	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущенных блюд из рыбы.	1	2
	35	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы.	1	2
	36	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных блюд из рыбы.	1	2
	37	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных блюд из рыбы.	1	2
	38	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения рыбного сырья полуфабрикатов	1	2
		Практическая подготовка		
	39	Процесс приготовления рыбы жаренной	1	2
	40	Процесс приготовления рыбы запеченной	1	2
Тема 2.4. Приготовление сладких блюд и напитков		Содержание		
	41	Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких блюд.	1	2
	42	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов.	1	2
	43	Требования к качеству, условия хранения, температура подачи.	1	2
	44	Правила охлаждения, хранения компотов.	1	2
	45	Ассортимент желеобразующих веществ.	1	2
	46	Правила охлаждения, хранения, температура подачи желеобразованных блюд.	1	2
	47	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд.	1	2
	48	Вкусовые продукты для приготовления напитков.	1	2

Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок	49	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков.	1	2
	50	Правила хранения, температура подачи горячих напитков.	1	2
	Практическая подготовка			
	51	Процесс приготовления горячих напитков	1	2
	52	Процесс приготовления холодных напитков	1	2
	Содержание			
	53	Технология и правила приготовления бутербродов гастрономических продуктов порциями.	1	2
	54	Показатели готовности и требования к качеству бутербродов.	1	2
	55	Порционирование, сервировка и варианты оформления бутербродов, гастрономических продуктов.	1	2
	56	Правила и условия хранения приготовленных бутербродов.	1	2
	57	Ассортимент, основные характеристики и пищевая ценность салатов.	1	2
	58	Правила организации рабочего места для приготовления салатов.	1	2
	59	Методы приготовления салатов.	1	2
	60	Технология и правила приготовления салатов.	1	2
	61	Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении салатов.	1	2
	62	Показатели готовности и требования к качеству салатов.	1	2
	63	Порционирование, сервировка и варианты оформления салатов.	1	2
	64	Правила и условия хранения приготовленных салатов.	1	2
	Практическая подготовка			
	65	Приготовление винегрета овощного.	1	2
	66	Приготовление икры свёкольной или морковной.	1	2
Самостоятельная работа				
	1	Заполнение технологической схемы приготовления «Картофельное пюре».	2	2
	2	Заполнение технологической схемы приготовления «Морковь, припущенная в молоке».	2	2
	3	Заполнение технологической схемы приготовления «Картофель жареный».	2	2
	4	Заполнение технологической схемы приготовления «Рагу из овощей».	2	2
	5	Заполнение технологической схемы приготовления «Картофеля запеченного».	2	2
	6	Заполнение технологической схемы приготовления «Котлеты из моркови».	2	2
	7	Заполнение технологической схемы приготовления «Перец фаршированный».	2	2

		Заполнение технологической схемы приготовления «Грибы со сливками».		
	8	Заполнение технологической схемы приготовления «Картофельное пюре».	2	2
	9	Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Сырники».	2	2
	10	Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Запеканка	2	2
	11	творожная с изюмом».	2	2
	12	Составить таблицу «Классификация яиц по категориям»	2	2
	13	Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Рыба отварная».	2	2
	14	Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «рыба жаренная»	2	2
	15	Классификация, ассортимент, пищевая ценность напитков.	2	2
	16	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков.	2	2
	17	Правила хранения, температура подачи горячих напитков.	2	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Кабинет № 209 технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1 Комплект дидактических материалов к урокам (современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, плакаты, схемы, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы). Видео- и аудиоматериалы Кабинет № 205 Учебная кулинарная и кондитерская мастерская *Учебное оборудование:*

столы для обучающихся (обеденные) - 4 шт;
стулья для обучающихся -15; стол
преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.;
доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения
дидактического материала - 2 шт; шкаф для
спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-
1 шт.; противопожарные средства-1шт.;
аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.;
раковина для мытья кухонной посуды -3 шт.;
микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный
электрический-2 шт.; шкаф холодильный
среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод
«Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина
протирочно-резательная-1шт.;
плита электрическая без жарочного шкафа - 2 шт.;
стеллаж для растойки - 1шт.; стол разделочно-
производственный-6 шт.; производственный стол-
тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1
шт.; овоскоп-1 шт., стеллаж для посуды-1 шт.
Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания. Средства вычислительной техники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2020.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2019.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - М.: ИЦ «Академия», 2020
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2020.

5. Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
 2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
 3. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч. 1. Механическая обработка продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
 4. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч. 2. Супы, соусы. блюда и овощей. круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
 5. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
 6. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРО- ФИКС», 2007.
 7. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Изд-во «ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД», 2006.
 8. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
 9. Профессиональный журнал «Питание и общество»
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений - демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта .

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме дифференцированного зачета преподавателем и мастером производственного обучения .

Перед изучением данного модуля необходимо изучение Общепрофессиональных циклов ОП.01-ОП.02 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Мастера: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилю обучения; иметь на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; должны проходить стажировку в профильных в 3 года.

5.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.	1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой 2. Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества нарезки и формовки
ПК 2.2. Готовить несложные блюда.	1. Готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой 2. Оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления	Наблюдение за процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированное^ 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
ОК 1. Рационально организует свою работу.	- демонстрация рациональной организации своей работы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Соблюдает личную гигиену.	- соблюдение личной гигиены	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете ; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.

