

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих
МДК 07.02 Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд
массового спроса

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 158

Составитель:

Ефремова О. А., преподаватель высшей квалификационной категории,

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля.....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	8
3 Структура и содержание профессионального модуля.....	10
4 Условия реализации программы профессионального модуля.....	20
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	23

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих», МДК 07.02 Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии Повар, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;

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;
- 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;

- 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
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- 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;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- 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;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- 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;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов,
- используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд;

- температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд;
- правила проведения бракеража готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на освоение программы МДК профессионального модуля:

всего – 338 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК 07.01 – 242 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 161 час,
самостоятельной работы обучающегося – 81 часов;
учебной практики – 60 часов;
производственной практики – 36 часов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии Повар**, в том числе профессиональными и общими 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
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
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.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность

	и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание МДК 07.02 профессионального модуля
3.1 Тематический план МДК 07.02 профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(распределенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1	Раздел ПМ 1 Понятие о профессии "Повар"	2	2	-	10	-	-	-	-
ПК 1.1- 1.2, ПК 2.1- 2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3	Раздел ПМ 2 Технология приготовления блюд массового спроса	300	159	64		81	-	60	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная практика))</i>	36	-						36
	Всего:	338	161	64	10	81	-	60	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1 Понятие о профессии "Повар"		2		
МДК 07.02 Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса		338		
Тема 1.1 Введение	Содержание		2	
	1	Значение, требования к профессии "повар"	1	2
	2	Правила безопасности труда повара на ПОП	1	2
	Практические занятия - не предусмотрены		-	
Раздел ПМ 2 Технология приготовления блюд массового спроса		300		
Тема 2.1 Понятие о технологическом процессе приготовления блюд массового спроса	Содержание		7	
	1	Классификация и характеристика блюд массового спроса, особенности	1	2
	2	Характеристика технологических операций приготовления полуфабрикатов и простых (основных) блюд	1	2
	3	Тепловая обработка пищевых продуктов	2	2
	4	Изменение пищевых веществ при тепловой обработке	1	2
	Практические занятия		2	
	2	Изучение ассортимента блюд массового спроса по Сборнику рецептур	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			-	

Тема 2.2 Технология обработки сырья и приготовление овощных блюд и гарниров	Содержание		16
	1	Пищевая ценность, характеристика сырья. Классификация овощных блюд	2
	2	Блюда из отварных и припущенных овощей	2
	3	Блюда из жареных овощей	2
	4	Блюда из тушеных овощей	2
	5	Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов	2
	6	Требования к качеству, сроки и условия хранения готовых блюд из овощей и грибов	2
	7	Подбор оборудования, инвентаря, его безопасное использование	2
	Практические занятия		8
	1	"Обработка корнеплодов, овощей плодовой группы, приготовление п\ф"	
	2	"Обработка луковых, капустных овощей, зелени, грибов, приготовление п\ф"	
	3	"Приготовление простых блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей"	
Тема 2.3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание		14
	1	Пищевая ценность сырья, его обработка. Характеристика блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	2
	2	Органолептическая оценка качества сырья, выполнение приемов его подготовки	2
	3	Технология приготовления каш, блюд из каш	2
	4	Технология приготовления блюд из бобовых.	2
	5	Технология приготовления блюд из макаронных изделий Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализация блюд	2
			2
	Практические занятия		6
	1	"Приготовление каш, блюд из каш, бракераж, отпуск"	
	2	"Приготовление простых блюд из бобовых, бракераж, отпуск"	
	3	"Приготовление блюд из макаронных изделий, бракераж,	

		отпуск"		
Тема 2.4 Технология обработки сырья и приготовление простых супов	Содержание		23	
	1	Значение супов в питании. Классификация, характеристика супов. Бульоны. Обработка сырья, приготовление	1	2
	2	Характеристика заправочных супов. Щи. Борщи. Технология приготовления, качественные признаки.	2	2
	3	Технология приготовления рассольников, солянок.	2	2
	4	Картофельные супы с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями, грибами	1	2
	5	Протертые супы, особенности. Прозрачные супы, гарниры	1	2
	6	Молочные супы. Сладкие супы.	1	2
	7	Холодные супы.	1	2
	8	Качество супов, условия и сроки хранения и реализации	1	2
	Практические занятия		13	
	1	"Органолептическая оценка качества сырья для бульонов, их приготовление"	2	
	2	"Приготовление щей, бракераж, отпуск"	1	
	3	"Приготовление борщей, бракераж, отпуск"	1	
	4	"Приготовление рассольников, солянок, бракераж, отпуск"	2	
	5	"Приготовление супов крестьянского, полевого, горохового". Бракераж, отпуск	2	
	6	"Приготовление супа-лапши домашней"	1	
	7	"Приготовление молочных супов, бракераж, отпуск"	1	
	8	"Приготовление прозрачных, протертых супов, бракераж, отпуск"	2	
	9	"Приготовление сладких, холодных супов"	1	
Тема 2.5 Технология обработки сырья и приготовление соусов	Содержание		14	
	1	Значение соусов в питании. Классификация соусов.	1	2
	2	Горячие соусы. Красный, белый основные соусы, их производные.	2	2
	3	Сметанный, молочный соус, производные. Грибной соус	1	2
	4	Холодные соусы и смеси. Заправки.	1	2
	5	Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.	1	2

	6	Выбор оборудования, инвентаря, их безопасное использование	1	
	Практические занятия		7	
	1	"Приготовление красного соуса, его производных"	2	
	2	"Приготовление белого соуса, производных"	2	
	3	"Приготовление сметанного соуса натурального, молочного с луком соусов"	2	
	4	"Приготовление соуса маринад с томатом и овощами"	1	
Тема 2.6 Технология обработки сырья и приготовление рыбных блюд	Содержание		16	
	1	Значение в питании рыбных блюд. Классификация рыбных блюд	1	2
	2	Обработка сырья основного и дополнительного. Выбор ингредиентов	1	2
	3	Подбор оборудования, инвентаря, безопасная эксплуатация	1	2
	4	Блюда из отварной, припущенной рыбы.	1	2
	5	Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы	2	2
	6	Блюда из запеченной рыбы	1	2
	7	Блюда из нерыбного водного сырья	1	2
	8	Хранение и реализация рыбных блюд и блюд из нерыбного водного сырья	1	2
	Практические занятия		7	
	1	"Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом рассол"	1	
	2	"Приготовление рыбы жареной "по-ленинградски", рыбы в кляре	2	
	3	"Приготовление запеченной рыбы по-русски"	2	
	4	"Приготовление рыбных котлет"	1	
	5	"Приготовление кальмаров в сметанном соусе"	1	
Тема 2.7 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса, птицы.	Содержание		21	
	1	Значение мясных блюд в питании, их классификация. Обработка мяса.	1	2
	2	Приготовление полуфабрикатов и блюд отварных,	1	2

		припущенных из мяса		
	3	Мясные жареные блюда крупными и порционными кусками, виды полуфабрикатов.	1	2
	4	Мясные жареные блюда мелкими кусками. Блюда из рубленой и котлетной массы	2	2
	5	Полуфабрикаты для тушения. Мясные тушеные блюда	1	2
	6	Полуфабрикаты из птицы. Ассортимент блюд из птицы, характеристика, приготовление	2	2
	7	Полуфабрикаты и блюда из субпродуктов мяса, птицы Качество блюд из мяса, птицы, условия и сроки хранения, реализации	2	2
	8	Выбор оборудования, инвентаря, их безопасное использование для мясных блюд	1	2
	9	Качество блюд из мяса, птицы, условия и сроки хранения, реализации	1	2
	Практические занятия		9	
	1	"Приготовление антрекота, гарнирование, отпуск"	1	
	2	"Приготовление эскалопа, гарнирование, отпуск"	1	
	3	"Приготовление поджарки, гарнирование, отпуск"	1	
	4	"Приготовление биточков жареных с гарниром"	1	
	5	"Приготовление азу, отпуск"	2	
	6	"Приготовление котлет рубленых из птицы"	1	
	7	"Приготовление печени говяжьей жареной с луком"	1	
	8	"Приготовление печени куриной в соусе"	1	
Тема 2.8 Обработка сырья и приготовление блюд их яиц, творога	Содержание		9	
	1	Пищевая ценность блюд из яиц, творога. Отварные, жареные и запеченные блюда из яиц.	2	2
	2	Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога (жареные, запеченные)	2	2
	3	Качество блюд из яиц, творога, сроки и условия хранения	1	2
	Практические занятия		4	
	1	"Приготовление яичницы с наполнителем, глазуньи, отпуск"	1	

	2	"Приготовление омлета запеченного, отпуск"	1	
	3	"Приготовление сырников, отпуск"	1	
	4	"Приготовление запеканки творожной с изюмом"	1	
Тема 2.9 Обработка сырья и приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		15	
	1	Значение и классификация холодных блюд. Подготовка продуктов. Условия и сроки хранения.	1	2
	2	Выбор основного и дополнительного сырья, изучение его качества органолептически	1	2
	3	Выбор инвентаря, оборудования, его безопасное использование	1	2
	4	Бутерброды, салаты, винегреты	3	2
	5	Овощные, грибные закуски.	2	2
	6	Рыбные, мясные закуски, приготовление, отпуск	2	2
	7	Требования к качеству, условия хранения холодных блюд и закусок	1	
	Практические занятия		4	
	1	"Приготовление салата из свежей капусты, отпуск"	1	
	2	"Приготовление винегрета"	1	
	3	"Приготовление паштета из печени, отпуск"	1	
	4	"Приготовление рыбы под маринадом, отпуск"	1	
Тема 2.10 Обработка сырья, приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		12	
	1	Характеристика сырья, его обработка для сладких блюд и напитков. Классификация блюд	1	2
	2	Выбор основного и дополнительного сырья, его органолептическая оценка	1	2
	3	Холодные сладкие блюда. Свежие фрукты и ягоды.	1	2
	4	Компоты. Желированные сладкие блюда. Кисели, желе, муссы, самбуки.	3	2
	5	Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотки, запеканки.	1	2
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд	1	2
	Практические занятия		4	
	1	"Приготовление компота из свежих фруктов, киселя"	1	
	2	"Приготовление киселя из ягод, отпуск"	1	

	3	"Приготовление пудинга сухарного, бракераж, отпуск"	1	
	4	Приготовление фруктов жареных в кляре	1	
Курсовая работа по МДК 07.02			10	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			81	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 07. Доклады по темам: «Современные тенденции в оформлении блюд из рыбы, мяса, птицы», «Новые виды сырья, их использование в технологиях пищевых продуктов»; Рефераты по темам: «Ассортимент полуфабрикатов из мяса», "Нерыбное водное сырье и его обработка", «Ассортимент блюд массового производства предприятий общественного питания НПП», "Банкетные холодные закуски", "Новые виды оборудования и инвентаря для приготовления блюд массового производства", "Горячие десерты". "Горячие закуски"; Творческая работа "Исторические рецепты супов", презентация "Виды соусов и подливок для горячих блюд" Подготовка компьютерной презентации "Горячие напитки" Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение классификации блюд массового производства Самостоятельное изучение ассортимента полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, холодных блюд и десертов Самостоятельное изучение ассортимента блюд на основе Сборника рецептов Составление технологических схем приготовления различных блюд массового производства Оформление технологических карт по приготовлению блюд массового производства. Заполнение таблиц сводных рецептов блюд массового производства Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы				
Учебная практика по МДК 07.02 Виды работ: Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества блюд массового производства Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам массового производства, их подготовка к производству Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд массового производства, его безопасное использование			60	

Приготовление овощных блюд и гарниров Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога Приготовление супов и соусов Приготовление мясных блюд массового производства Приготовление рыбных блюд массового производства Приготовление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков Проведение бракеража готовых блюд массового производства		
Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю Виды работ: Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества блюд массового производства Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам массового производства, их подготовка к производству Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд массового производства Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении блюд массового производства Организация и ведение технологического процесса приготовления блюд массового производства Проведение бракеража готовых блюд массового производства	36	
Дифференцированный зачет		1
Всего		338

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объём часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 2 Технология приготовления блюд массового спроса	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 2.	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации и	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Доклады по теме «Современные тенденции в оформлении блюд из рыбы, мяса, птицы», "Новые виды оборудования и инвентаря для приготовления блюд массового производства"	Развитие исследовательских умений	1.Изучить ассортимент блюд, представленных в предприятиях общественного питания города Норильска 2.Изложить материал в письменной форме	15	Устный опрос	1.Умение использовать теоретические знания при выполнении задания 2.Полнота и уровень изложения материала
	Подготовка рефератов «Ассортимент полуфабрикатов из мяса», "Нерыбное водное сырье и его обработка"	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	6	Устный опрос	1.Полнота и уровень изложения материала 2.Грамотность написания
	Рефераты по темам: «Ассортимент блюд массового производства предприятий общественного питания НПР», "Банкетные холодные закуски"	Приобретение навыков решения практических задач в профессиональной деятельности	1.Ответить на контрольные вопросы 2.Сделать выводы, исходя из целей занятия	11	Защита рефератов	1.Полный объем выполненной работы 2.Уровень усвоенных теоретических знаний 3.Обоснованность выводов

	Подготовка реферата по теме «Новые виды сырья, их использование в технологиях пищевых продуктов»	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Умение выделять главное
	Творческая работа "Исторические рецепты супов"	Развитие исследовательских умений	1. Изучить ассортимент исторически известных блюд 2. Выполнить творческую работу	10	Проверка выполнения задания	1. Соответствие пособия требованиям качества 2. Возможность применения в качестве наглядного пособия
	Подготовка презентации "Виды соусов и подливок для горячих блюд"	Развитие навыков оформления презентации	1.Изучить рекомендуемый материал 2. Оформить слайд -карты для презентации в программе PowerPoint	5	Демонстрация	Творческий характер, практическую направленность
	Подготовка компьютерной презентации "Горячие закуски"	Систематизация и закрепление теоретических знаний и освоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации и	1. Полнота и логичность изложение материала. 2. Грамотность и эстетичность оформления
	Подготовка реферата "Горячие десерты"	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	5	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания
	Подготовка реферата "Холодные десерты»	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	5	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи,
- классная доска,
- магнитная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедеопроектор,
- экран.

Оборудование учебного кулинарного, кондитерского цеха:

- стол преподавателя,
- мультимедиапроектор,
- экран;
- рабочие столы для обучающихся,
- моечная ванна,
- весы настольные,
- холодильные шкафы,
- 4 электроплиты четырехконфорочные,
- миксеры,
- блендер,
- мясорубка,
- овощерезка,
- посуда,
- разделочные доски,
- инструменты,
- инвентарь и приспособления.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную учебную практику, которая проводится на предприятиях города.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

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

4 Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных

кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981

6 Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

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

8 ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

9 ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1 Самородова И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: «Академия», 2016.

2 Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: «Деловая литература», 2015. – 480 с.

3 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2016. – 352 с.

4 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2015. – 432 с.

5 Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: «Деловая литература», 2017. – 480 с.

Дополнительные источники:

1 Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: «Феникс», 2007. – 374 с.

2 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.

3 Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: «Дашков и К», 2004. – 480 с.

4 Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 192 с.

5 Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 176 с.

Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома»

Интернет-ресурсы:

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров. Режим доступа: <http://www.comoditi.ru/>

Русский Национальный Ресурс. Режим доступа: <http://supercook.ru/zz122-06.html>

4.3 Организация образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Занятия теоретического цикла проводятся в учебном кабинете, компьютерном классе, оснащенных мультимедийным оборудованием, в учебном кулинарном, кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени от теоретического обучения). Программой предусмотрены учебная практика. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 2-го семестра в цехах техникума.. Производственная практика проводится на основании договоров на предприятиях,

направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Коэффициент практикоориентированности при освоении данного модуля составляет 77 %.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, семинаров, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности, выполнения рефератов. Для обучающихся проводятся консультации по подготовке к практическим занятиям, выполнению самостоятельных работ. Консультации проводятся как со всей группой, так и индивидуально. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

Освоение профессиональных компетенций, предусмотренных программой данного модуля, осуществляется параллельно с освоением учебных дисциплин ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОУД.07 Информатика и ИКТ, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.В.10 Организация обслуживания, ОП.В 11 Основы композиции, специальное рисование и лепка.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p align="center">ПК 1.1- 1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из овощей;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования при выполнении работ;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкции при проведении санитарной обработки оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления овощных блюд требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки качества овощных блюд правилам проведения бракеража;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и</p>

	<p>Соответствие оформления, сервировки готовых блюд из овощей правилам отпуска;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых блюд из овощей требованиям СанПиН</p>	<p>производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 2.1- 2.5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста видам изделий, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций при санитарной обработке оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

	<p>и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки качества блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста правилам проведения бракеража;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых блюд требованиям СанПиН</p>	<p>практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p>
<p>ПК 3.1-3.4 Приготовление супов и соусов</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к супам и соусам;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса подготовки с их применением требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практик .</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p>
<p>ПК 4.1-4.3 Приготовление блюд из рыбы</p>	<p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления рыбных блюд с применением современных полуфабрикатов требованиям технологических инструкций;</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p>

	<p>Рациональность организации рабочего места при выполнении работ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря при приготовлении рыбных блюд с использованием современных полуфабрикатов</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p>
<p>ПК 5.1-5.4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования при выполнении работ;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления из мяса и домашней птицы требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря при приготовлении и использовании современных полуфабрикатов</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p>
<p>ПК 6.1-6.4 Приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к холодным блюдам и закускам ;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики</p>

	<p>закусок видам изделий, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций при санитарной обработке оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления холодных блюд и закусок требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки качества холодных блюд и закусок правилам проведения бракеража; Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых блюд требованиям СанПиН</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p>
<p>ПК 7.1-7.2 Приготовление сладких блюд</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к сладким блюдам и напиткам ; Соответствие организации рабочего места, выбора производственного</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p>

	<p>инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков видам изделий, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций при санитарной обработке оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки качества сладких блюд и напитков правилам проведения бракеража;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых блюд требованиям СанПиН</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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
ОК 1	Активность участия во внеклассных	Экспертное наблюдение

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	мероприятиях профессиональной направленности. Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ. Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий	за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности. Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач. Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка результатов практических занятий, экзамена квалификационного
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях. Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования. Способность к проведению анализа собственной деятельности, выявлению недостатков и определению возможных причин их возникновения.	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации. Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, экзамена квалификационного
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций. Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет. Результативность освоения дисциплины ОУД.07 Информатика и ИКТ.	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на экзамене квалификационном
ОК 6 Работать в	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями,	Экспертное наблюдение за деятельностью

<p>коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения.</p> <p>Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде.</p> <p>Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения.</p>	<p>обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
<p>ОК 7</p> <p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных).</p> <p>Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития.</p> <p>Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации;</p> <p>Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации .</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
<p>ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи.</p> <p>Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на экзамене квалификационном</p>