

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
«26» 06 2016 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

профессионального модуля
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года 10 мес.

р.п. Чунский
2016 г.

Согласование
Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и
производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.0117

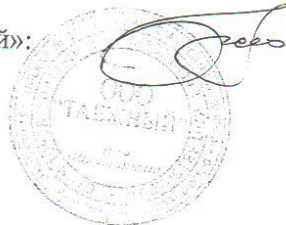
Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

- ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».
- ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».
- ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».
- ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».
- ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».
- ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».
- ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».
- ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее в тексте – Программа) профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее в тексте – ФГОС) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Щербакова С.И., преподаватель учебных дисциплин и междисциплинарных курсов высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1.1. Область применения программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **61** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **46** часов (в примерной программе – 32 час; 14 час взяты из вариативной части. Часы вариативной распределены в содержательной части разделов с целью более глубокого изучения материала.

самостоятельной работы обучающегося – **15** часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: Приготовление сладких блюд и напитков

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 1. - ПК 3	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	46	38	12	8
	<i>Всего:</i>	46	38	<i>12</i>	8

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков		46	
МДК.07. Технология приготовления сладких блюд и напитков		38	
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Содержание	18	
	1. Общие сведения о сладких блюдах.	1	2
	2. Значение сладких блюд в питании. Классификация.	1	
	3. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд.	1	
	4. Изучение оборудования мастерской.	1	
	5. Мастер-класс: Холодные нежелированные сладкие блюда. Блюда русской кухни.	1	2
	6. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1	
	7. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	1	
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	
	9. Компоты: общие сведения.	1	2
	10. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	1	
	11. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	
	12. Холодные желированные сладкие блюда.	1	3
	13. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. десерты для детей	1	
	14. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура	1	
	15. Варианты подачи желированных сладких блюд. Национальные азиатские блюда.	1	

	16	Мастер- класс: Горячие сладкие блюда. Блюда итальянской кухни.	1	3
	17	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	1	
	18	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	
	Лабораторная работа		8	
	19	Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.	1	
	20	Определение качества, условия и сроки хранения.	1	
	21	Проведение бракеража.	1	
	22	Приготовление пахлавы (кавказская кухня)	1	
	23	Мастер- класс: Приготовление десертов из яблок для детского питания.	1	
	24	Приготовление низкокалорийных десертов.	1	
	25	Приготовление десертов: пай, парфе.	1	
	26	Приготовление чак- чак (татарская кухня)	1	
Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков	Содержание		8	2
	27	Простые холодные напитки: общие сведения	1	
	28	Ассортимент, технология приготовления	1	
	29	Оформление, отпуск холодных напитков.	1	
	30	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	
	31	Простые горячие напитки: общие сведения	1	2
	32	Ассортимент, технология приготовления	1	
33	Оформление, отпуск горячих напитков	1		
	34	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	
	Лабораторная работа		4	
	35	Приготовление и отпуск холодных и горячих напитков. Определение качества. Проведение бракеража.	1	
	36	Мастер- класс: Приготовление кваса по русским рецептам	1	
	37	Приготовление сбитня	1	
	38	Приготовление травяных чаев и настоев.	1	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 7			8	
	39.	Составление технологических карт по приготовлению сладких блюд	1	
	40.	Составление технологических схем по приготовлению сладких блюд	1	
	41.	Составление технологических карт по приготовлению напитков	1	
	42.	Составление технологических схем по приготовлению напитков	1	
	43.	Составление обобщающих и сравнительных таблиц.	1	
	44.	Выполнение расчета количества сырья	1	
	45.	Составление опорных конспектов по теме: «Сладкие блюда из концентратов: ассортимент, приготовление, отпуск».	1	
	46.	Подготовка электронной презентации по теме: «Горячие напитки».	1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Изучение конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.				

Составление кроссвордов по использованию изучаемых терминов и понятий.		
Создание альбомов подачи блюд по теме: «Оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков».		
Всего	46	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, электрокотёл, фритюрница);
- механическое оборудование (электромиксеры или взбивальный механизм с небольшой емкостью; универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления сладких блюд и напитков в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска сладких блюд и напитков.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, электрокотёл);
- механическое оборудование (электромиксеры или взбивальный механизм с небольшой емкостью; универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инвентарь: сита, формы для запекания и для заливного, венчики, шумовки, лопатки, разделочные доски, ножи, выемки для удаления семенного гнезда яблок, для фигурной нарезки;
- кондитерские мешки с насадками

- посуда: ситейники, порционные сковороды, турки для варки кофе, кастрюли лотки, десертные тарелки, соусники, креманки, стаканы, кофейные и чайные пары, молочник, розетки

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Щедрый стол».
2. Журнал «Хозяюшка».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Коллекция рецептов».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил ; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл, взбивальная машина); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<p>сменными механизмами, электрокотлы, взбивальная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - расчет количества сырья для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных и горячих сладких блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение норм выхода простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 2. Готовить простые горячие напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления простых горячих напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы,

	<p>универсальный привод со сменными механизмами, электродвигатель);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродвигатель);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродвигатель);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых горячих напитков в соответствии с требованиями;</p> <p>- выбор тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков;</p> <p>- расчет количества сырья для приготовления простых горячих напитков;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса простых горячих напитков;</p>	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых горячих напитков; - соблюдение норм выхода простых горячих напитков; - соблюдение температурного режима при реализации простых горячих напитков; - проведение бракеража готовых простых горячих напитков в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых горячих напитков в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
--	--	--

		практики;
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых холодных напитков в соответствии с требованиями;</p> <p>- выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных напитков;</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных напитков; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных напитков; - соблюдение норм выхода простых холодных напитков; - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной
--	---	--

	<p>- проведение бракеража готовых простых холодных напитков в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых холодных напитков в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>практики;</p> <p>- экспертное наблюдение лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.</p>
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам учебной</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</p> <p>-социологический опрос;</p> <p>-анкетирование;</p> <p>- оценка материалов</p>

	<p>и производственной практики;</p> <p>-участие В профориентационной деятельности;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</p> <p>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</p> <p>– изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p>	<p>портфолио.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</p> <p>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</p> <p>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</p> <p>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</p> <p>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</p> <p>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</p> <p>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</p> <p>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</p>

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p>	<p>- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>	<p>– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации;</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>– использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;</p> <p>- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</p> <p>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <p>- соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникативности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.</p>

<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</p> <p>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</p> <p>- анкетирование;</p> <p>- экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.</p>
---	---	---