

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ. 07. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2014 г.

Рабочая программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от « 29 » августа 20 14 г.

Председатель ПЦК Мамлеева Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от « 29 » авг 20 14 г

Председатель методического совета Харин А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе Добрынина И.Н. Добрынина

Методист Шатилина Н.И. Шатилина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации профессионального модуля.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) -

«Приготовление сладких блюд и напитков»;

профессиональные компетенции:

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

Уровень образования: основное общее, среднее общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения 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 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. Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля

Всего – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики – 18 часа;

производственной практики – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: «Приготовление сладких блюд и напитков», в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
ПК 7.1	<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления сладких блюд;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</p> <p>использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</p> <p>оценивать качество готовых бульонов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>последовательность технологических операций при</p>

	<p>приготовлении сладких блюд;</p> <p>правила бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд;</p> <p>температуру подачи, требования к качеству сладких блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 7.2	<p>Готовить простые горячие напитки.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления горячих напитков;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</p> <p>использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</p> <p>оценивать качество готовых бульонов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд;</p>

	<p>правила бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд;</p> <p>температуру подачи, требования к качеству сладких блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 7.3	<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления холодных напитков;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</p> <p>использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</p> <p>оценивать качество готовых бульонов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд;</p> <p>правила бракеража;</p>

	<p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд;</p> <p>температуру подачи, требования к качеству сладких блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Индекс	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка об-ся		самостоятельная работа об-ся, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно-практических часов			
МДК.07.01.	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	72	24	12	12	18	18
МДК.07.02	Технология приготовления сладких блюд и напитков лечебного и диетического питания	18	12	6	6	-	-
Всего:		90	36	18	18	18	18

3.2. Тематический план и содержание обучения профессионального модуля

«Приготовление сладких блюд и напитков»

№ урока	Наименование разделов, тем	Всего часов	ЛПЗ	Уровень освоения
	М.Д.К.07-01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	24	12	
1	Классификация и значение сладких блюд и напитков в питании человека.			1
2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.			2
3	Технология приготовления Компота из свежих фруктов, ягод и смеси ягод,			2
4	Технология приготовления компота из сухофруктов, и быстрозамороженных фруктов.			2
5	Технология приготовления желеобразующих блюд.			2
6	Технология приготовления киселей.			2
7-12	Практическая работа №1 приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление компота из ягод, киселя, желе , чай с лимоном.		6	2
13	Технология приготовления гурьевской каши.			2
14	Технология приготовления горячих сладких блюд пудинг рисовый, яблоки в тесте.			2

15	Технология приготовления шарлотки с яблоками, пудинга сухарного.			2
16	Технология приготовления сладких блюд из концентратов (кисели , желе.).			2
17	Требования к качеству блюд и хранению , правила подачи.			2
18	Контроль знаний по теме.			
19-24.	Практическая работа №2 приготовление горячих сладких блюд и напитков. Приготовление блюд кисель из концентрата, гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте		6	2
	М.Д.К.07-02.Приготовление сладких блюд лечебного и диетического питания.	12	6	
1	Приготовление компота из ревеня.			2
2	Технология приготовления желе из простокваши и кефира.			2
3	Технология приготовления суфле из яблок.			2
4	Технология приготовления витаминный напиток из плодов шиповника.			2
5	Технология приготовления морковный сок с лимоном			2
6	Технология приготовления рисовый отвар с черникой .			2
7-12	Практическая работа №2Приготовление сладких блюд лечебного и диетического питания Приготовление желе из простокваши или кефира, суфле из яблок, витаминный напиток, морковный сок с лимоном		6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации профессионального модуля имеются в наличии:

учебные кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерские: учебный кулинарный цех;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомаягнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд, холодильное и тепловое оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;

2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, образцы оборудования для горячего цеха, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, тепловое и холодильное оборудование, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2012. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 2010
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2010
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2010

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»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2012 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2012 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2010 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Интернет-информация (учебный кабинет информатики)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного

учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в горячем и холодном цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) **кадров,** обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое) или среднее профессиональное в области, соответствующей профилю

- преподаваемого предмета и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика»;
- должны обладать способностью преподаватель одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь использовать современные мультимедийные средства обучения, владеть современными педагогическими технологиями, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 7 должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера:

с квалификацией по профессии не ниже «повар 5-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное в области, соответствующей в области профобучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сладких блюд – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сладких блюд – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сладких блюд – Правильность выполнения действий по приготовлению сладких блюд, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления сладких блюд – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных</p>

		умений (самооценка)
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих напитков – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих напитков – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков – Правильность выполнения действий по приготовлению горячих напитков, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления горячих напитков – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных напитков 	<p>Компьютерное тестирование</p>

<p>холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных напитков – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении холодных напитков – Правильность выполнения действий по приготовлению холодных напитков, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья – Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, приготовления 	<p>Презентация портфолио деятельности</p> <p>Компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде</p>

		<p>фотоматериалов продуктов деятельности</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)</p>
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения – Демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики – Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет дефекты сырья, готовой продукции – Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при</p>

<p>итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>устранения</p> <ul style="list-style-type: none"> – Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов продуктов) – Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления супов и соусов) – Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды – Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству – Производит самооценку в процессе мониторинга – Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию – Осуществляет обучение с использованием ПК – Осуществляет сбор информации с помощью Интернет 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное наблюдение при проведении презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в 	<p>Экспертное наблюдение и</p>

<p>команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>знакомых ситуациях</p> <ul style="list-style-type: none"> – Активно работает в группе – Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе – Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения – Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	<p>оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действия по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю – Содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы – Демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования – Демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики – Демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике – Демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации – Производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением</p>	<p>–</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по</p>

полученных профессиональных знаний (для юношей)		учебной и производственной практикам
---	--	--------------------------------------

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися компетенций как результатов освоения профессионального модуля.