

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

БОХАН
2016

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии
« ____ » _____ 20 ____ г.
Протокол № ____
Руководитель МК _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки , Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

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 основных супов и соусов;

уметь:

- 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;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- 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;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часов, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов,
 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной и производственной практики – 144 часа.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ: ЭКЗАМЕНА

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.03 **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2.	Готовить простые супы.
ПК 3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1., ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	62	20	9	8	38	
ПК 3., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	50	12	9	8	34	
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	192	32	18	16	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов			62			
МДК.3. Технология приготовления супов и соусов			24			
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров		Содержание	2	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция с презентацией	Устный опрос Фронтальный опрос	
	1.	Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.				2
	2.	Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование, требования к качеству.				2
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов		Содержание	10	Комбинированный урок Урок-лекция с презентацией Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок Урок-лекция с презентацией	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	
	3-4	Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.				2
	5-6	Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.				2
	9-10	Рассольники. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.				2
	11-12	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.				2
	15-16	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.				2
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов		Содержание	4	Урок-лекция с	индивидуальный опрос	
	19-20	Супы – пюре. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к ка-				2

		честву, правила отпуска и хранения.		презентацией	письменный опрос	
	21	Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		Комбинированный урок урок-презентация		2
		Лабораторные работы	9	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	
	7-8 13-14 17-18 22-23 24	Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Составление конспекта с использованием учебной и специальной технической литературы по темам: «Общие сведения по технологии приготовления и отпуску прозрачных супов», «Общие сведения по технологии приготовления молочных супов, их разновидности», «Общие сведения по технологии приготовления сладких супов, их разновидности», «Требования к качеству супов, условия и сроки хранения».			10			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление технологических схем, технологических карт приготовления супов. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.						
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров, их использование. Приготовление, отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			38			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			50			
МДК.3. Технология приготовления супов и соусов			16			
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов		Содержание	7	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный	
	25	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.		Урок-лекция с		2
	26	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.				2

		Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассеровок и их назначение.		презентацией	опрос	
	29	Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		Комбинированный урок-презентация	индивидуальный опрос	2
	30	Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		Комбинированный урок-презентация		2
	33	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		Комбинированный урок-презентация		2
	34	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, разновидности, использование.		Комбинированный урок-презентация	2	
	37	Дифференцированный зачет			2	
		лабораторная работа	9	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	2
	27-28 31-32 35-36 38-39 40	Приготовление и отпуск простых горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск простых холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража.				
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Подготовка презентации, реферата, конспекта с использованием учебной и специальной технической литературы по темам: «Приготовление и использование грибных соусов», «Приготовление и использование сладких соусов», «Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения».			10		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление конспектов занятий на закрепление тем, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.						
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Приготовление и отпуск простых холодных и горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			34			
Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных и горячих соусов.			72			

Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.				
Всего:	192			
Промежуточная аттестация : экзамен				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, электрический миксер и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления супов и соусов в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска супов и соусов.

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);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления супов и соусов в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска супов и соусов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2013 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2012 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. 2013. Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 10.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 11.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, 2013 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2012 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

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.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом

для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профес- сиональные компе- тенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Готовить бульоны и отвары.	- точность определения годности основных продук- тов и дополнительных ин- гредиентов к ним; - точность и правильная по- следовательность выполне- ния действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и техноло- гического оборудования для приготовления бульо- нов и отваров; - правильность организации рабочего места с соблюде- нием санитарно гигиениче- ских норм и правил; - правильность выполнения действий по технологиче- скому процессу подготовки бульонов и отваров; -бракераж бульонов и отва- ров.	- экспертная оценка качества продуктов органолептическим способом во время выполнения лабора- торной работы, при прохождении учеб- ной и производствен- ной практики; -экспертное наблю- дение во время вы- полнения лаборатор- ной работы, при про- хождении учебной и производственной практики; - экспертное наблю- дение во время лабо- раторной работы, учебной и производ- ственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производ- ственной практики; - экспертная оценка проведения бракера- жа при прохождении учебной и производ- ственной практики.
ПК 2. Готовить простые	- правильность выбора ин- вентаря, приспособлений и	- экспертное наблю- дение во время вы-

супы.	оборудования для приготовления простых супов; - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении простых супов в соответствии с требованиями; - последовательность операций технологического процесса приготовления простых супов; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых супов; - проведение бракеража готовых простых супов в соответствии с требованиями качества.	полнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики ; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики.
ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	- соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений, оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - организация рабочего места при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с требованиями; - соблюдение последовательности технологического процесса отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.
ПК 4. Готовить простые холодные и горячие соусы	- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов; - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями; - соблюдение последовательности технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горя-	- экспертное наблюдение и экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и произ-

	чих соусов; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества.	водственной практики; выполнении лабораторной работы; -экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики.
--	--	--

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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий,	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.

	профессиональной литературы.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– 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.	- 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, ком-

		плексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-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.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых ин-	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практи-

	формационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	ческих работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во

		время выполнения работ по учебной и производственной практики.
--	--	--