

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ
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)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

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.07 **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:
всего – 206 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 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 ПМ.07 **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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: ПМ.07 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)			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 3	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	112	42	14	20	72	-
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	206	42	14	20	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

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 и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков			112			
МДК.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков			40			
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд		Содержание	16	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный опрос	
	1-2	Общие сведения о сладких блюдах. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд.				
	3-4 5-6	Холодные нежелированные сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.			2	
	9-10 11-12	Компоты. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.			2	
	15-16	Холодные желированные сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.			3	
	19-20 21-22	Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.			3	
		Лабораторная работа			8	

	7-8 13-14 17-18 23-24	Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества. Проведение бракеража.		обобщения и система- тизации знаний Урок- практикум	контроль индивидуаль- ный отчёт	
Тема 1.2. Приготовление простых хо- лодных и горячих напитков	Содержание		10	Комбини- рованный урок урок- презента- ция Комбини- рованный урок урок- презента- ция	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуаль- ный опрос письменный опрос	
	25-26 27-28 29-30	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.				2
	33-34 35	Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.				2
	40	Дифференцированный зачет				
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и система- тизации знаний Урок- практикум	Практический контроль индивидуаль- ный отчёт	
31-32 36-37- 38 39	Приготовление и отпуск холодных и горячих напитков. Определение качества. Проведение бракеража.					
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7 Составление технологических карт и схем по приготовлению сладких блюд и напитков из дополнительных источников. Составление обобщающих и сравнительных таблиц. Выполнение расчета количества сырья для приготовления заданного количества порций сладких блюд и напитков во время проведения лабораторных работ. Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы по теме: «Сладкие блюда из концентратов: ассортимент, приготовление, отпуск». Подготовка электронной презентации по теме: «Горячие напитки».			20			
Примерная 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 иллюстраций по теме: «Оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков».						
Учебная практика			72			

Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции				
Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции	72			
Всего	206			
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, 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: сотейники, 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 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, 2013. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 10.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

11.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

12.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, 2013г.

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 бри-

гады, 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 мест.

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

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 сменными механизмами, электрокотлы, взбивальная машина); - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд 	<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; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения

	<p>в соответствии с требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение норм выхода простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение температурного 	<p>ния учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>мая проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая 	<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; -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производ-

	<p>плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении простых горячих напитков в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; - расчет количества сырья для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса простых горячих напитков; - 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; 	<p>ственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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;
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - 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;
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая 	<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; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производ-

	<p>плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении простых холодных напитков в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных напитков; - 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; 	<p>ственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 производ-
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм выхода простых холодных напитков; - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных напитков; - проведение бракеража готовых простых холодных напитков в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных напитков в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> ственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение абораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения 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.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -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>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной

	<p>характером профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<p>практики, во время выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------