областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт 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 профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из мяса и домашней птицы **поваром третьего-четвертого разряда** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в учебных заведениях, для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) 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 программы профессионального модуля

Всего – **102** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **20** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **10** часов;
учебной практики и производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	***Наименование результатов обучения***
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: ***иметь практический опыт***: приготовления сладких блюд; ***уметь***: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд; оценивать качество готовых бульонов; ***знать***: классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд; правила бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд; температуру подачи, требования к качеству сладких блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: ***иметь практический опыт***: приготовления горячих напитков; ***уметь***: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым

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

	производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
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	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

Коды профессиональных компетенций	*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 практика (по профилю специальности)*
			всего часов	*в т.ч. лабораторно-практических часов*			
ПК.7.1	Раздел 1. Приготовление сладких блюд	42	12	8	4	14	
ПК.7.2	Раздел 2. Приготовление горячих напитков	13	4	2	4	12	
ПК.7.3	Раздел 3. Приготовление и оформление холодных напитков	11	4	2	2	10	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36					
Всего:		**102**	**20**	**12**	**10**	**36**	**36**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*	*Объем часов*	*Уровень усвоения*
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков			
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков			
Раздел 1. Приготовление сладких блюд.		**12**	
Тема 1 Приготовление компотов, киселей, подача фруктов и ягод. Приготовление желе, муссов и самбуков.	**Приготовление компотов и киселей.** Подготовка и подача свежих фруктов и ягод. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод, киселей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Классификация холодных и горячих сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод, киселей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Желированные блюда. Технология приготовления желе, муссов, самбуков. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения. Технология приготовления суфле ванильного, шоколадного, орехового, плодового и ягодного. Приготовление пудингов. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие №1	4	
	Приготовление желе, муссов, самбуков. Последовательность выполнения операций.		
Тема 3 Приготовление горячих сладких блюд.	**Технология приготовления сладких блюд**: яблоки печеные, яблоки фаршированные рисом и орехами, яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками, гренки с плодами и ягодами, сливы в тесте, корзиночки с плодами	2	2

	и ягодами, галушки яблочные. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие №2	4	3
	Приготовление сладких блюд: яблоки печеные, яблоки фаршированные рисом и орехами, яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками, гренки с плодами и ягодами, сливы в тесте, корзиночки с плодами и ягодами, галушки яблочные.		
Раздел 2. Приготовление горячих напитков.		**4**	
Тема 1 Приготовление горячих напитков	**Горячие напитки.** Пищевая ценность горячих напитков (чай, кофе, какао). Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима. Условий и сроков хранения. Виды холодных напитков. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков	2	2
	Практическое занятие №3	2	
	Приготовление чая с сахаром, лимоном, какао, кофе растворимого, натурального, по-турецки, глясе. Последовательность выполнения операций.		
Раздел 3. Приготовление и оформление холодных напитков		**4**	
Тема 7.1.6 Приготовление холодных напитков	**Практическое занятие №4**	2	
	Приготовление напитка апельсинового или лимонного. Последовательность выполнения операций		
Зачет дифференцированный		2	

Самостоятельная работа при изучении МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков Изучение вида сладких блюд в базовых предприятия г. Обояни Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях Ознакомление с ассортиментом холодных и горячих напитков на базовых предприятиях г.Обояни Разработка рецептур и презентация сладких блюд.	10	
Учебная практика 1. Приготовление холодных сладких блюд 2. Приготовление компотов и киселей 3. Приготовление и оформление горячих сладких блюд 4. Приготовление и оформление желированных блюд 5. Приготовление и оформление горячих напитков 6. Приготовление и оформление холодных напитков. **Дифференцированный зачет** **Виды работ** 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных, горячих сладких блюд и напитков. 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий. 3. Приготовление и оформление горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий. 4. Приготовление и оформление желированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий. 5. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд.	**36**	
Производственная практика	**36**	

Виды работ 1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных, горячих сладких блюд и напитков. 2. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий. 3. Отработка практических навыков для приготовления и оформления горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий. 4. Отработка практических навыков для приготовления и оформления желированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий. 5. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд.		
Комплексный квалификационный экзамен		
Всего	**102**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лабораторий: 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, видеомагнитофон.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. Составитель Л.Е. СПб.: ПРОФИКС, 2006. – 688с. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых/Авт.-сост.Любовь Смирнова. – Минск: Харвест, 2007г- 656с. – (справочник У)
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для нач. проф. Образов /Н.Э.Харчено. –М.: Издательский центр « Академия», 2007г
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2007 г.
2. Золин В.П. Технологические оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2006 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2007 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2009 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2007 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2007 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 лаборатории лицея, 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 лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной 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 (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	*Основные показатели оценки результата*	*Формы и методы контроля и оценки*
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	– 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	Практические задания, бракераж
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	– 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	Практические задания, бракераж

	– 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	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных напитков – 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	Практические задания, бракераж
Итоговая аттестация по	– Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества	Практические задания, бракераж

модулю	сырья – Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, приготовления	

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.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ИХ УМЕНИЙ МОДУЛЯ

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.	- 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.	- отзывы руководителя и наставника производственной практики; - выступления с докладами и рефератами на учебных занятиях; - участие во внеклассных мероприятиях, связанных с будущей профессиональной деятельностью; - положительные оценки в период текущего, промежуточного и итогового контроля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- 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	- оценки, полученные на учебных занятиях, производственной практике и самостоятельной работе; - характеристика с производственной практики;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения	- результаты наблюдений за деятельностью

коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - 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	обучающегося при выполнении тестовых и практических заданий, работ в период учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	- наблюдения во время проведения практических занятий и работ на производственной практике; - оценки за выполнение самостоятельных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	- оценки за самостоятельную работу; - результаты наблюдения во время проведения учебных занятий и производственной

		практики;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демострирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами	- наблюдения во время проведения теоретических и практических занятий, работ на производственной практике; - отзывы и характеристики с производственной практики;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		- оценки, полученные на учебных занятиях, производственной практике и самостоятельной работе; - характеристика с производственной практики;