**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Уфимский колледж отраслевых технологий**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 07 **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

**2018**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании ЦК пищевых производствПротокол №\_\_\_\_от«\_\_\_» \_\_\_\_\_2018 г.Председатель ЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Денисенко М.А. |  |

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе федерального государственного образовательного стандартасреднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..................4 |  |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ................7 |  |
| 3 .СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля..... 9 |  |
|  4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ................................................................................................................145.  Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....................................................................................................18 |  |
|  |  |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Пм 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии повар** (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК7.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК7.3.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

ПК7.5.Готовить простые бульоны, отвары, супы и соусы

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса, домашней птицы

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.8.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при освоении профессии рабочего 16675 Повар в рамках специальности СПО, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии и организации общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работыне требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля**

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:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовления основных супов и соусов;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;

**уметь:**

* + проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; рыбы и простым блюдам из рыбы; мяса и домашней птицы , блюдам из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов; основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	+ охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
	+ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы; блюд из мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	+ использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; блюд из рыбы; из мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	+ оценивать качество готовых изделий; холодных блюд и закусок;

**знать:**

* + ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	+ технику обработки овощей, грибов, пряностей;
	+ температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов;
	+ температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; мяса и домашней птицы и готовых блюд; сладких блюд и напитков, температуру подачи;
	+ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	+ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
	+ правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; блюд из рыбы; охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
	+ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
	+ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; сладких блюд и напитков; холодных блюд и закусок; блюд из мяса и домашней птицы;
	+ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – 252 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

-обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 72 часа;

-самостоятельную работуобучающегося – 36 часов;

- учебную практику – 72 часа;

-производственную практику –72 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 7.4 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия |
| ПК 7.5 | Готовить простые бульоны, отвары, супы и соусы |
| ПК 7.6 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса, домашней птицы |
| ПК 7.7 | Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.  |
| ПК 7.8 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по профилю специальности),**часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов | **Всего,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 7.1 – 7.8** | **Раздел 1.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих | **180** | **72** | 36 | - | **36** | **-** | **72** | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **72** |  | **72** |
|  | **Всего:** | **252** | **72** | **36** | **-** | **36** | **-** | **72** | **72** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

# **ПМ07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  | **108** |  |
| **МДК. 07. 01.****Организация деятельности по профессий** |  | **72** |
|  | **Содержание**  | 34 |  |
| 1 | Введение. Питание и жизнедеятельность человека. | 1 |
| 2 | Основы производственной санитарии и гигиены | 1 |
| 3 | Организация производства предприятий общественного питания | 1 |
| 4 | Обработка овощей, грибов | 2 |
| 5 | Обработка рыбы и не рыбного водного сырья | 2 |
| 6 | Обработка мяса и мясопродуктов | 2 |
| 7 | Способы тепловой обработки | 2 |
| 8 | Приготовление бульонов, отваров, супов | 2 |
| 9 | Приготовление простых холодных и горячих соусов | 3 |
| 10 | Приготовление простых вторых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 3 |
| 11 | Приготовление простых блюд из овощей и грибов. | 3 |
| 12 | Приготовление простых блюд из рыбы. | 3 |
| 13 | Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. | 3 |
| 14 | Приготовление простых блюд из яиц и творога | 2 |
| 15 | Приготовление простых холодных блюд и закусок | 2 |
| 16 | Приготовление простых сладких блюд и напитков | 3 |
| 17 | Приготовление простых мучных блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 2 |
| **Практические занятия** | 36 |  |
| 1 | Составление инструкционных карт механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов с использованием информационных технологий |
| 2 | Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению бульонов, супов и соусов с использованием информационных технологий. |
| 3 | Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению рыбных блюд с использованием информационных технологий. |
| 4 | Составление инструкционных и технологических карт по приготовлению мясных блюд с использованием информационных технологий. |
| 5 | Составление инструкционных и технологических карт для сладких блюд и напитков с использованием информационных технологий. |
| 6 | Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из дрожжевого теста и изделий из него с использованием информационных технологий |
|  |  | **Дифференцированный зачет по МДК** | **2** |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7.**Работа с конспектами, учебной литературой и нормативной документацией.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций мастера производственного обучения, преподавателя, в том числе с применением программ на ПК. Презентация информационного материала**Тематика домашних заданий**Работа с учебной литературой – техническая характеристика электрических плит, жарочных шкафов, пищеварочных электрических котлов, холодильных шкафов, электрических сковород, производственного инвентаря.Работа с нормативной документацией и учебной литературой: -классификация рыб по видовым признакам; -показатели качества продовольственных товаров.Составление технологических схем приготовления мясных, рыбных, холодных и сладких блюд, блюд из яиц и творога, блюд из круп и макаронных изделий.Составление алгоритма по приготовлению различных видов блюд.Выполнение творческих заданий, в том числе с применением программ на ПК.Составление обзорно-повторительных таблиц:-форма нарезки овощей для кулинарного использования;-норы отходов овощей при холодной обработке ;-виды полуфабрикатов из говядины;- полуфабрикаты из котлетной массы и рубленой массы;-соотношение крупы и воды для каш;- нормы потерь массы при жаренье и запекания овощей;-подбор гарниров и соусов. | **36** |
| **Учебная практика****Виды работ:**Ознакомление с оснащением учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха, организацией рабочих мест, инвентарем, инструментами;Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования. Правила пожарной и электробезопасности. Правила производственной санитарии.Инструктаж по правилам безопасной эксплуатации производственного оборудования.Подготовка оборудования к работе, подбор инструментов, инвентаря, организация рабочего места.Ознакомление с режимами, сроками хранения и транспортирования кулинарной продукции.Ознакомление с требованиями к качеству кулинарной продукции.Проведение органолептической оценки кулинарной продукции.Ознакомление с режимами, сроками хранения и транспортирования готовойкулинарной продукции.Подготовка овощей и грибов к обработке. Механическая кулинарная обработка.Отработка техники нарезки овощей и грибов в зависимости от кулинарного назначения.Подготовка рыбы, механическая кулинарная обработка. Приготовление полуфабрикатов из рыбы различного ассортимента.Подготовка мяса, механическая кулинарная обработка. Приготовление полуфабрикатов из мяса различного ассортимента.Подготовка птицы, механическая кулинарная обработка. Приготовление полуфабрикатов из птицы различного ассортимента. | **72** |  |
| **Производственная практика** *–* **(по профилю специальности)****Виды работ:**Инструктаж по правилам безопасной эксплуатации производственного оборудования.Подготовка оборудования к работе, подбор инструментов, инвентаря, организация рабочего места;Ознакомление с требованиями к качеству кулинарной продукции. Режимом, сроками хранения.Проведение органолептической оценки кулинарной продукции.Подготовка овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.Подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.Приготовление основных супов и соусов.Подготовка рыбы.Приготовление блюд из рыбы.Подготовка мяса. Приготовление блюд из мяса.Подготовка птицы.Приготовление блюд из домашней птицы.Подготовка гастрономических продуктов.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.Приготовление сладких блюд.Приготовление напитков. | **72** |
| **Всего** | **252** |
| Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач). |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты по разделки мяса, рыбы, птицы, приготовление полуфабрикатов из данного вида сырья).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Технологическое оборудование и оснастки;

 - электромеханическое оборудование (мясорубки, блендер, миксеры), тепловое оборудование (плита электрическая четырехконфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование;

 -наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2.Информационных технологии в профессиональной деятельности:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

3.Автоматизированного проектирования технологических процессов:

автоматизированное рабочее место преподавателя.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

**-** рабочие места по количеству обучающихся;

 **-** технологическое оборудование;

**-** наборы инструментов;

**-** приспособления, инвентарь, посуда, тара;

**-** заготовки, шаблоны, формы;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

* 1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400с.

3.Андросов В.П., В.П.Пыжова, Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.1 Механическая и кулинарная обработка продуктов. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-96с.

4. Андросов В.П., В.П.Пыжова, ОвчинниковаЛ.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-128с.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М.- Издательский центр «Академия»,2015.-128с.

6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.- Издательский центр «Академия», 2015-112с.

7. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «Форум» ИНФРА М, 2015– 480с.

1. Шатун Л.Г. Повар. Учебное пособие .-М,: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0»,2015.-320с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Режим доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)., http://povary.ru., http://vkus.by.

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: http://www.horeca.ru

3.[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

4. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров. Режим доступа: http://chefs.ru/

5. Центр ресторанного партнерства. Режим доступа: http://[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

Дополнительные источники:

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С.,2-ой том. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2015. – 320 с.
4. Домарцкий В.А. Технология продуктов общественного питания. М.: Форум, 2015. – 400с.
5. Справочник технолога кондитерского производства. – СПб.: ГИОРД. 2015.– 464с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

3 СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

4 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ - 011 – 2000. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 96 с.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания» «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»,», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Метрология и стандартизация», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Ведение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение междисциплинарного курса«Ведение работ по профессии повар».

Аттестация по итогам учебной и производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтвержденных отчетами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершается зачетом.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме общего зачета как комплексной оценки выполнения студентами зачетных мероприятий по модулю. По итогам оформляется протокол о присвоение рабочей профессии повар, кондитер и выдается удостоверение.

# При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарного курса в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек в соответствии с Уставом ГБПОУ УКОТ.

#  **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

 Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами,имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в образованиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# **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 блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  | Обоснованность подбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с заданием и требованиям к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Соответствия простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов приготовлены по технологической карте.Действующие значения приготовления и оформления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибовопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами  | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Простые блюда из бобовых и кукурузы, каши и гарниры из круп и приготовлены в соответствии с технологической картой. Соответствие производственного инвентаря и оборудования заданию.Соблюдение требований к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.Действующие значения качества каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.определены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Обоснованность подбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с заданием и требованиям к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. Соответствия простых блюд из яиц и творога приготовлены по технологической карте.Действующие значения приготовления и оформления простых блюд из яиц и творогаопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами  | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.4. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. | Обоснованность подбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с заданием и требованиям к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем, хлебобулочных и мучных кондитерских изделии .Соответствия простых блюд из теста с фаршем приготовленные по технологической карте.Действующие значения приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем определены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами. | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.5. Готовить простые бульоны, отвары, супы и соусы | Простые бульоны, отвары, супы и соусы приготовлены в соответствии с технологической картойПроизводственный инвентарь и оборудование выбраны правильно в соответствие с заданием.Соблюдение требований к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления простых бульонов, отваров, супов и соусов.Действующие значения приготовления простых бульонов, отваров, супов и соусовопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса, домашней птицы | Обоснованность подбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с заданием и требованиям к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Соответствия простых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы приготовлены по технологической карте.Действующие значения приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, домашней птицыопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.  | Простые холодные блюда и закуски приготовлены в соответствии с технологической картойПроизводственный инвентарь и оборудование выбраны правильно в соответствие с заданием.Соблюдение требований к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок.Действующие значения приготовления простых холодных блюд и закусокопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки. | Простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки приготовлены и оформлены в соответствии с технологической картойПроизводственный инвентарь и оборудование выбраныправильно в соответствие с заданием.Соблюдение требований к безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.Действующие значения приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитковопределены правильно в соответствии с нормативными и техническими документами | Оценка в рамках текущего контроля:-результатов выполнения (отчетов) практических работ;-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий.Наблюдение за деятельностью обучающихся во время практических занятий. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе учебной и производственной практики. |
| Промежуточная аттестация | Квалификационный экзамен |

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 результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;- наличие положительных отзывов по итогам практики;- участие в студенческих конференциях, конкурсах  | Экспертная оценка по результатам наблюдения за поведением в процессе освоения профессионального модуля и выполнения работ на практических и лабораторных занятиях, учебной и производственной практике, экзамене (квалификационном) |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Рациональность принятия решений в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач.Четкое выполнение обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группеСоблюдение норм профессиональной этики при работе в команде.Построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Рациональность организации деятельности и проявление инициативы в условиях командной работы;Рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результатов выполнения ими задания |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Позитивная динамика достижений в процессе освоения ВПД.Результативность самостоятельной работы.  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - Объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий  |

1. [↑](#footnote-ref-2)