

**Комитет образования и науки Курской области**  
**областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании методического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

П Р И Н Я Т  
на заседании педагогического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор ОБПОУ САТТ  
им.К.К.Рокоссовского  
\_\_\_\_\_ Е,А.Громаков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.  
Приказ № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

## **Рабочая программа**

**профессионального модуля**  
***ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков***

*по профессии 19.01.17 Повар, кондитер*

2014 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	15

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ САТТ им.  
К.К.Рокоссовского

# 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 по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, готовить простые горячие напитки, готовить и оформлять простые холодные напитки 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***

Программа данного профессионального модуля может быть использована и в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» учебных заведений НПО; для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального 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 слад-

- ких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

в том числе лабораторно-практических работ – **10** часов.

самостоятельной работы обучающегося – **14** часов.

учебной практики – **18** часов;

производственной практики – **24** 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):

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 7.1	<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления сладких блюд;</p> <p><b>уметь:</b> 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;</p> <p><b>знать:</b> 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.</p>
ПК 7.2	<p>Готовить простые горячие напитки.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления горячих напитков;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p>

	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</p> <p>использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</p> <p>оценивать качество готовых бульонов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд;</p> <p>правила бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд;</p> <p>температуру подачи, требования к качеству сладких блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ПК 7.3	<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>приготовления холодных напитков;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</p> <p>использовать разные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</p> <p>оценивать качество готовых бульонов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд;</p> <p>правила бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд;</p> <p>температуру подачи, требования к качеству сладких блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
ОК.01	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
ОК.02	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>

ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно-практических часов			
	<b>МДК.07.01 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков</b>		24				
ПК.7.1	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	26	10	2	4	6	6
ПК.7.2	Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков	22	6	2	4	6	6
ПК.7.3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	22	8	2	2	6	6
		20	10	4	4		6
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>24</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
Раздел ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		90	
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		70	
Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Классификация холодных и горячих сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод и сухофруктов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	2	2
	Технология приготовления мусса, желе и самбука. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	2	
	Технология приготовления блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки жареные в тесте. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	2	
	Технология приготовления блюда: шарлотка с яблоками. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	2	
Практические занятия	Упражнение по приготовлению компота из свежих яблок, киселя из клюквы, гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте жареные. Последовательность выполнения операций	2	3
Тема 7.2. Приготовление простых горячих напитков	Пищевая ценность горячих напитков: чай, кофе. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима, условий и сроков хранения.	2	2
	Пищевая ценность горячих напитков: какао. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима, усло-	2	

	вий и сроков хранения.		
Практические занятия	Упражнения по приготовлению чая с сахаром, лимоном, кофе натурального. Последовательность выполнения операций	2	3
Тема 7.3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	Виды холодных напитков. Технология приготовления кваса и морса. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков.	2	2
	Технология приготовления напитков из цитрусовых и малинового айс – крима. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков.	2	
	Технология приготовления коктейлей. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков.	2	
Практические занятия	Упражнения по приготовлению напитка апельсинового или лимонного, малинового айс-крима. Последовательность выполнения операций.	2	3
Самостоятельная работа по теме занятий	Изучение вида сладких блюд в базовых предприятиях г. Курска Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях Ознакомление с ассортиментом холодных и горячих напитков на базовых предприятиях г.Курска	10	4
Учебная практика		<b>18</b>	3
Тема 1.	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах. Подбор инструментов и инвентаря. Подготовка оборудования. Соблюдение товарного соседства продуктов	6	3
Тема 2.	Организация рабочих мест в горячем цехе. Отработка приготовления горячих напитков	6	3
Тема 3.	Отработка приготовления холодных напитков. Охлаждение. Отпуск	6	3
Производственная практика		<b>18</b>	4
Тема 1.	Приготовление сладких блюд и напитков. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 2.	Приготовление железированных блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 3.	Приготовление напитков. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

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

**мастерских:** учебный кулинарный цех;

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

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

**Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, 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 лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

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

3. РФ от 5.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
7. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
8. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
9. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. 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. Технологическое 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», 2005 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2004 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2005 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 кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов

позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

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

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

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

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

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

***Требования к квалификации педагогических 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)

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сладких блюд</li> <li>– Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сладких блюд</li> <li>– Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления</li> <li>– Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сладких блюд</li> <li>– Правильность выполнения действий по приготовлению сладких блюд, соблюдения технологических приемов и процессов</li> <li>– Точность расчета количества сырья для приготовления сладких блюд</li> <li>– Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд</li> <li>– Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска</li> <li>– Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих напитков</li> <li>– Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих напитков</li> <li>– Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления</li> <li>– Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков</li> <li>– Правильность выполнения действий по приготовлению горячих напитков, соблю-</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на</p>



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

		Мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)
--	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения</li> <li>– Демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики</li> <li>– Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определяет дефекты сырья, готовой продукции</li> <li>– Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения</li> <li>– Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов продуктов)</li> <li>– Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления супов и соусов)</li> <li>– Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>– Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>– Производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>– Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять по-	– Подготавливает доклады, рефераты по но-	Экспертное наблюдение и

иск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	вым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию</li> <li>– Осуществляет обучение с использованием ПК</li> <li>– Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное наблюдение при проведении презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях</li> <li>– Активно работает в группе</li> <li>– Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе</li> <li>– Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения</li> <li>– Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действия по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю</li> <li>– Содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы</li> <li>– Демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования</li> <li>– Демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики</li> <li>– Демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике</li> <li>– Демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	– Производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	–	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

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

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

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