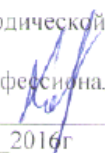


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической комиссии
ШТТ
По предметам профессионального цикла
Председатель МК  О.И. Ходырева
« 07 » 06 2016г

СОГЛАСОВАННО:
Зам. Директора по УПР.


Р.Р. Мунасыпов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07

Приготовление сладких блюд и напитков

2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего
профессионального образования (далее – СПО)

19.01.17 **Повар, кондитер**

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик ГАПОУ ШТТ

Разработчики:

Разработчики:

Ходырева О.И. преподаватель спец. дисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.01.17 _____ **Повар, кондитер**

код

название

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление и оформление сладких блюд и напитков

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 профессионального модуля может быть использована Программа профессионального модуля может быть использована **в подготовке по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», курсовой подготовке по профессии 16675 «Повар»**

Основное общее, среднее (полное) общее образование.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд; приготовления напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;
учебной и производственной практики – 126 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1.	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	18	11	6	7		
ПК 7.2.	Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков	12	8	3	4		
ПК 7.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	69	11	6	4	54	
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	171	30	15	15	54	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения																																			
1	2	3	4																																			
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		171																																				
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		45																																				
Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="555 831 1906 1430"> <tr> <td data-bbox="555 831 577 906">1</td> <td data-bbox="577 831 1906 906">Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд</td> <td data-bbox="1906 831 2018 906">1</td> <td data-bbox="2018 831 2204 906"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 906 577 981">2</td> <td data-bbox="577 906 1906 981">Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Крема</td> <td data-bbox="1906 906 2018 981">2</td> <td data-bbox="2018 906 2204 981"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 981 577 1129">3</td> <td data-bbox="577 981 1906 1129">Горячие сладкие блюда. Блюда из концентратов. Способы сервировки и варианты оформления холодных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи. Правила проведения бракеража</td> <td data-bbox="1906 981 2018 1129">1</td> <td data-bbox="2018 981 2204 1129"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1129 577 1204">4</td> <td data-bbox="577 1129 1906 1204">Организация производства в холодном, горячем цехах. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Правила проведения бракеража</td> <td data-bbox="1906 1129 2018 1204">1</td> <td data-bbox="2018 1129 2204 1204"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="555 1204 1906 1244">Лабораторно- практические занятия</td> <td data-bbox="1906 1204 2018 1244">6</td> <td data-bbox="2018 1204 2204 1244"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1244 577 1284">1</td> <td data-bbox="577 1244 1906 1284">Органолептический способ проверки годности продуктов для приготовления сладких блюд</td> <td data-bbox="1906 1244 2018 1284">1</td> <td data-bbox="2018 1244 2204 1284"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1284 577 1324">2</td> <td data-bbox="577 1284 1906 1324">Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода</td> <td data-bbox="1906 1284 2018 1324">1</td> <td data-bbox="2018 1284 2204 1324"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1324 577 1364">3</td> <td data-bbox="577 1324 1906 1364">Определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам</td> <td data-bbox="1906 1324 2018 1364">1</td> <td data-bbox="2018 1324 2204 1364"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1364 577 1430">4</td> <td data-bbox="577 1364 1906 1430">Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд</td> <td data-bbox="1906 1364 2018 1430">1</td> <td data-bbox="2018 1364 2204 1430"></td> </tr> </table>	1		Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд	1		2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Крема	2		3	Горячие сладкие блюда. Блюда из концентратов. Способы сервировки и варианты оформления холодных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи. Правила проведения бракеража	1		4	Организация производства в холодном, горячем цехах. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Правила проведения бракеража	1		Лабораторно- практические занятия		6		1	Органолептический способ проверки годности продуктов для приготовления сладких блюд	1		2	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	1		3	Определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам	1		4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд	1	
1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд	1																																				
2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Крема	2																																				
3	Горячие сладкие блюда. Блюда из концентратов. Способы сервировки и варианты оформления холодных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи. Правила проведения бракеража	1																																				
4	Организация производства в холодном, горячем цехах. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Правила проведения бракеража	1																																				
Лабораторно- практические занятия		6																																				
1	Органолептический способ проверки годности продуктов для приготовления сладких блюд	1																																				
2	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	1																																				
3	Определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам	1																																				
4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд	1																																				

	5	Использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд	1	
	6	Оценка качества готовых блюд	1	
	Самостоятельная работа		7	
	1	Национальные горячие сладкие блюда (реферат)	4	
	2	Оформление сладких блюд (презентация)	3	
Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков	Содержание		5	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков	1	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд Чай. Кофе. Какао. Шоколад. Способы сервировки и варианты оформления горячих напитков	2	
	4	Правила охлаждения и хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.	1	
	5	Организация производства в холодном и горячем цехах. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	
	Лабораторно- практические занятия		3	
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков	1	
	2	Расчет массы отходов при кулинарной обработки продуктов для приготовления горячих напитков	1	
	3	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	1	
	Самостоятельная работа		4	
	1	Составить схематичную форму приготовления кофе натурального (решение задач)	2	
	2	Требования к качеству и сроки хранения горячих напитков (конспект)	2	
Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	Содержание		4	
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных напитков	1	
	2	Организация производства в холодном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Правила охлаждения и хранения холодных напитков, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных напитков.	1	
	3	Правила проведения бракеража. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	
	4	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Лабораторно- практические занятия		6	

1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков	1
2	Расчет массы отходов при кулинарной обработки продуктов для холодных напитков	1
3	Определение их соответствия технологическим требованиям к напиткам	1
4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления напитков	1
5	Использование различных технологий приготовления и оформления напитков	1
6	Оценка качества готовых блюд	1
Самостоятельная работа		4
1	Фуршетные холодные напитки (презентация)	2
2	Техника безопасности при использовании теплового оборудования (конспект)	2
Дифференцированный зачёт		1
Учебная практика		54
Производственная практика		72
Дифференцированный зачёт		1
Всего		171

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебной кабине «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»:

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер, с выходом в Интернет, мультимедийное оборудование.

Оборудование и рабочие места учебной лаборатории:

- рабочее место мастера (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля осуществляется при прохождении обязательной производственной практики на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. А. Анфимова «Кулинария» М.: Издательский центр Академия 2012г
2. В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия» 2011 г
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник-М.: Академия. 2007 г.
4. Харченко Н.Э Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. -5-е изд. М.: Издательский центр «Академия» 2012 г
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Изд. 2-е. Ростов н/д: издательство «Феникс»,
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия» 2012 г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. – 6-е изд.. стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2010 г.
8. А.И. Здобнов Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания.: ООО «Издательство Арий, М.: ИКТЦ «Лада»», 2010г

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.
02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенным Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
- 2.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада», 2010 г.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
10. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 11 СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
3. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журнал «Коллекция рецептов».
3. Журнал «Школа гастронома».
4. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

При изучении модуля со обучающимися организуются консультации, которые организованы как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки и компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторно-практическим занятиям.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания села Шарлык и Шарлыкского района, села Пономаревка, села Александровка, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности имеются по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- договор;
- аттестационный лист производственной практики;
- дневника прохождения производственной практики;
- производственной характеристики.

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

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование по профессии «Механик пищевой промышленности»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 14 лет.

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	<ul style="list-style-type: none"> -изложение последовательности подготовки продуктов для приготовления холодных и горячих блюд; -оформление и подача простых холодных блюд; - оформление и подача горячих сладких блюд; - требования к качеству. 	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> -сочетаемость продуктов; - выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении сладких блюд; - оформление сладких блюд; 	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> -изложение последовательности приготовления простых горячих напитков -технология приготовления простых горячих напитков; - Оформление напитков 	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих напитков; - приготовление простых горячих напитков; 	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> -изложение последовательности приготовления простых холодных напитков; -технология приготовления простых холодных напитков; - Оформление напитков 	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков - приготовление холодных напитков 	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению овощей и грибов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Демонстрация навыков подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по обработки и приготовлению блюд из овощей и грибов</p>	<p>- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>- оценка готовности обучающегося к исполнению воинской обязанности на практических занятиях</p>