

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 Приготовление супов и соусов.**

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**
Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 114 часов

Из них:

МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов: 48 часа;

Учебная практика: 66 часов;

Производственная практика: 0 часов

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление супов и соусов.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- готовить и оформлять блюда, согласно технологических требований, к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для и приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **130** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **16** часа;

учебной практики – **66** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 2.	Готовить простые супы
ПК3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
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 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-2	Раздел 1. Технология приготовления супов	35	25	8	10	-	
ПК 3-4	Раздел 2. Технология приготовления соусов	95	23	8	6	66	
	Производственная практика, часов	-					
	Всего:	130	48	16	16	66	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03. «Приготовление супов и соусов».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление супов		35	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов		25	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки сырья для приготовления супов.	Содержание	3	
	1.1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки сырья.	1	2
	1.1.2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления бульонов, отваров, супов	1	2
	Практические занятия	1	2
1.1.3 Практические занятия: Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего места повара для кулинарной обработки и приготовления бульонов, отваров, супов			
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья для супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Организация и оснащение рабочих мест при приготовлении супов	Содержание	2	
	1.2.1 Значение первых блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, характеристика, требования к качеству основного сырья и дополнительных ингредиентов.	1	2
	Практические занятия	1	2
1.2.2 Практические занятия: Организация рабочего места повара при приготовлении супов.			
Тема 1.3. Приготовление, реализация и оценка качества супов горячих	Содержание	15	
	1.3.1 Приготовление бульонов. Последовательность выполнения технологических операций. Хранение, требование к качеству.	1	3
	1.3.2 Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для	1	3

	приготовления бульонов Калькуляция блюд		
1.3.3	Приготовление отваров. Последовательность выполнения технологических операций. Хранение, требование к качеству.	1	
1.3.4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления отваров Калькуляция блюд	1	
1.3.5	Супы заправочные подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности. Бракераж.	1	
1.3.6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления супов заправочных. Калькуляция блюд	1	
1.3.7	Супы молочные подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности Бракераж.	1	
1.3.8	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления супов молочных Калькуляция блюд	1	
1.3.9	Способы сервировки, варианты оформления.	1	
1.3.10	Организация рабочего места по реализации готовых первых блюд Выбор режимов и условий хранения, готовых первых блюд в зависимости от технологического процесса и реализации.	1	
Лабораторные работы:			
1.3.11	Лабораторная работа: Приготовление супов заправочных :щи, борщи, рассольники Калькуляция блюд.	2	
1.3.12	Лабораторная работа: Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Калькуляция блюд	2	
1.3.13	Лабораторная работа: Приготовление супов молочных Калькуляция блюд	1	

Тема 1.4. Приготовление, реализация и оценка качества супов холодных.	Содержание		5	
	1.4.1	Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для подготовки холодных супов.	1	
	1.4.2	Ассортимент и характеристика крошек. Требования к качеству и хранение холодных супов.	1	
	1.4.3	Калькуляция холодных супов.	1	
	1.4.4	Способы сервировки, варианты подачи и оформления. Правила проведения бракеража.	1	
	Лабораторная работа:			
1.4.5	Приготовление холодных супов. Калькуляция блюд	1		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий:				
1. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 6, № 7(учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.			10	
2. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.				
3. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.				
4. Составления расчета стоимости продуктов для приготовления супов.				
Раздел ПМ 2. Приготовление соусов.			95	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.			23	
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса, при приготовлении соусов	Содержание		2	
	2.1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для приготовления соусов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	1	
	Практические занятия:			
2.1.2	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления соусов.	1		
Тема 2.2.	Содержание		2	

Характеристика основных видов сырья для соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2.2.1	Значение соусов в питании. Классификация, пищевая ценность основного и дополнительного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья.	1	3
	Лабораторные работы:		1	3
	2.2.2	Лабораторные работы: Определение годности основных видов сырья, дополнительных ингредиентов и приготовление мучных пассировок, соусных полуфабрикатов, сроки хранения.		
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества соусов горячих.	Содержание		10	
	2.3.1	Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных, определение готовности.	2	2
	2.3.2	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления соусов. Калькуляция блюд.	1	2
	2.3.3	Технологический процесс приготовления соуса белого основного и его производных, определение готовности.	1	3
	2.3.4	Технологический процесс приготовления соуса молочного, сметанного основного и их производных, определение готовности.	1	3
	2.3.5	Подбор соусов к гарнирам и готовым блюдам, оформления, сервировка, требования к качеству, бракераж.	1	3
	2.3.6	Организация рабочего места по реализации готовых соусов. Хранение, готовых соусов.	1	3
	Лабораторная работа:		2	3
	2.3.7	Лабораторная работа: Приготовление соусов красных и белых с подбором основных блюд. Калькуляция блюд.		
2.3.8	Приготовление соусов сметанных с подбором основных блюд Калькуляция блюд	1	3	
Тема 2.4. Приготовление, реализация и оценка качества соусов	Содержание		7	
	2.4.1	Технологический процесс приготовления соуса масляного и яично-масляного основного и их производных, определение готовности.	1	3
	2.4.2	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для	1	3

холодных.		приготовления холодных соусов. Калькуляция блюд.		
	2.4. 3	Технологический процесс приготовления заправки и маринады, определение готовности.	1	3
	2.4. 4	Организация рабочего места по реализации готовых холодных соусов. Хранение.	1	3
	Лабораторные работы:		2	3
	2.4. 5	Лабораторная работа: Приготовление и оформления холодных соусов с оценкой качества.		
2.4. 6	Лабораторная работа: Калькуляция блюд.	1	3	
Дифференцированный зачёт.			2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий:			6	
1. Систематическая проработка конспектов занятий по вопросам составленным преподавателем.				
2. Подготовка рефератов по темам № 2.3. и № 2.4.				
3. Составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления соуса				
4. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.				
Учебная практика. Виды работ:			66	
03. 1. Приготовление бульонов и заправочных супов.			12	3
03. 2. Приготовление прозрачных супов.			6	3
03. 3. Приготовление пюреобразных супов.			6	3
03. 4. Приготовление сладких супов.			6	3
03. 5. Приготовление холодных супов.			6	3
03. 6. Калькуляция первых блюд.			6	3
03. 7. Приготовление горячих соусов.			6	3
03. 8. Приготовление холодных соусов.			6	3
03. 9. Калькуляция соусов.			6	3
03. 10. Дифференцированный зачёт			6	3
Всего			130	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории наличие учебных столов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач.проф.образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер». Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку 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
Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - оценка качества обрабатываемого сырья 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах.</p> <p>Экспертная оценка на зачёте.</p> <p>Экспертная оценка на экзамене.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление бульонов и отваров в соответствии с использованием различных технологий. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики.</p>

		Экспертная оценка на зачёте.
Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества готовых блюд - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых супов; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых супов; в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества продуктов и готовых блюд <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд - определение качества продуктов органолептическим способом - подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении готовых блюд 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка на зачёте.</p> <p>Экспертная оценка на экзамене.</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка на зачёте.</p> <p>Экспертная оценка на экзамене.</p>

<p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых полуфабрикатов 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях. Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых холодных и горячих соусов в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых соусов. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях. Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики. Экспертная оценка на экзамене.</p>

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике 	Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Экспертная оценка на зачёте.
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"> - определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке); - выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов); 	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий.

	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Защита реферата. Экспертная оценка на зачёте.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации.</p>

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях и во время прохождения учебной практики.</p>
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	<p>Экспертная оценка практических занятий</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Экспертное наблюдение и оценка во время прохождения учебной практики.</p>

