

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель методического совета

\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КГБПОУ НПО «Игарский  
многопрофильный техникум  
Андреева М.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
Приготовление сладких блюд и напитков**

г. Игарка  
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 8 от «15» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | стр.<br>4 |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 6         |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 7         |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 12        |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 15        |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление сладких блюд и напитков**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.

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:**

приготовление 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;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи сладких блюд и напитков;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

температурный режим и правила охлаждения, хранения сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

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

всего –91 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;

учебной и производственной практики – 24 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| ПК 1.      | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда   |
| ПК 2.      | Готовить простые горячие напитки.   |
| ПК 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 Приготовление сладких блюд и напитков

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов<br>(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                              | Раздел 1. Технология приготовления сладких блюд | 50   | 26  | 12   | 12   | 6              | 6                       |
| ПК 2- 3                           | Раздел 2. Технология приготовления напитков     | 41   | 19  | 7  | 10   | 6              | 6                       |
|                                   | Производственная практика, часов                | -  |   |  |  |                |                         |
|                                   | <b>Всего:</b>                                   | <b>91</b>  | <b>45</b>   | <b>19</b>  | <b>22</b>                                  | <b>12</b>      | <b>12</b>               |

### 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 обучающихся, курсовая работ (проект)   | Объем часов | Уровень освоения по каждой теме урока |
|--|--|-------------|---------------------------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                                     |
| <b>Раздел ПМ 1.</b><br><b>Приготовление сладких блюд.</b>  | <b>Иметь практический опыт:</b><br>приготовления сладких блюд;<br><b>уметь:</b><br>проверять органолептическим качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам;<br>выпирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;<br>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд;<br>оценивать качество готовых блюд;<br><b>знать:</b><br>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд;<br>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд;<br>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд;<br>правила проведения бракеража;<br>способы сервировки и варианты оформления;<br>температуру подачи сладких блюд;<br>требования к качеству сладких блюд;<br>температурный режим и правила охлаждения, хранения сладких блюд;<br>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; | 44          |                                       |
| <b>МДК.07.01</b><br>. Технология приготовления сладких блюд и напитков.  |  | 38          |                                       |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления сладких блюд. | <b>Содержание</b><br>1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления и оформления сладких блюд.<br><br><b>Практические занятия</b><br>1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего  | 1           |                                       |
|  |  | 1           | 2                                     |

|  |   |  |   |    |   |
|--|---|--|---|----|---|
|  |   | места повара для кулинарной обработки , приготовления и оформления сладких блюд.   |   |    |   |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Организация рабочих мест с техническим оснащением. | <b>Содержание</b>   |  | 1 |    |   |
|  | 1.  | Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент и пищевая ценность основного сырья.                                    |   | 2  |   |
|  |   |  |   | 2  |   |
|  |   |  |   | 2  |   |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация рабочих мест с техническим оснащением технологического процесса.   | <b>Практические занятия</b>   |  | 2 |    |   |
|  | 1.  | Определение годности основных видов сырья, соответствие требованиям .  |   |    |   |
|  | <b>Содержание</b>   |  |   | 2  |   |
|  | 1.  | Организация работы холодного цеха для кулинарной обработки сырья и дополнительных ингредиентов. Организация рабочего места повара. |   |    | 2 |
| 2.   | Техническое оснащение технологического процесса повара для приготовления сладких блюд. Безопасные условия эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов.   | 2  |   |    |   |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Приготовление, реализация и оценка качества сладких блюд   | <b>Практические занятия</b>   |  | 1 |    |   |
|  | 1.  | Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: машина взбивальная.  |   |    |   |
|  | <b>Содержание</b>   |  |   | 10 |   |
| 1.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации сладких блюд из фруктов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.  | 2  |   |    |   |
| 2.   | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления сладких блюд .  | 2  |   |    |   |
| 3.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации компотов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.   | 2  |   |    |   |
| 4.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации железированных блюд Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.   | 2  |   |    |   |
| 5.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.   | 2  |   |    |   |
| 6.   | Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: железирующих, вкусовых продуктов и ароматизаторов, соусов, кремов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. И вспомогательных ингредиентов. | 2  |   |    |   |

|  |   |    |  |
|--|---|----|--|
|  | <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Соответствие технологическим требованиям, подготовка к производству.</p> <p>2. Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации холодных сладких блюд. Бракераж.</p> <p>3. Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации горячих сладких блюд. Бракераж.</p> <p>4. Температурный режим и правила хранения готовых сладких блюд.</p>  | 8  |  |
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b></p> <p><b>Примерная тематика заданий</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ1.</p> |   | 12 |  |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству. Приготовление и оформление сладких холодных и горячих блюд.</p>  |   | 6  |  |
| <p><b>Раздел ПМ 2.</b></p> <p><b>Приготовление напитков</b></p>  | <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>приготовления напитков;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым напиткам;</p> <p>выпирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи напитков;</p> <p>требования к качеству напитков;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, хранения напитков;</p> | 35 |  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; |  |   |
| <b>МДК.07.01.</b><br>Технология приготовления сладких блюд и напитков.  |  | 29   |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении напитков. | <b>Содержание</b>  |  |   |
|   | 1.   | Техническое оснащение и организация рабочего места повара для приготовления горячих и холодных напитков, с соблюдением санитарно-гигиенических норм                        | 2 |
|   | 2.   | Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления горячих и холодных напитков.                     | 2 |
|   | <b>Практические занятия:</b>   |  |   |
|   | 1.   | Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков.  | 2 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | <b>Содержание</b>  |  |   |
|   | 1.   | Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент и пищевая ценность основного сырья.  | 4 |
|   | 2.   | Характеристика основных видов и дополнительных ингредиентов сырья.   | 3 |
|   | 3.   | Требования к качеству, условия и сроки хранения .  | 3 |
|   | <b>Лабораторные работы:</b>  |  |   |
|   | 1.   | Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Соответствие технологическим требованиям, подготовка к производству                      | 2 |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, реализация и оценка качества напитков  | <b>Содержание</b>  |  |   |
|   | 1.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации горячих напитков. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.  | 6 |
|   | 2.   | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления горячих напитков Калькуляция блюд.   | 2 |
|   | 3.   | Технологический процесс приготовления, оформления и реализации холодных напитков. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции. | 3 |
|   | 4.   | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления холодных напитков Калькуляция блюд.  | 3 |
|   | 5.   | . Организация рабочего места по реализации готовых напитков<br>Выбор режимов и условий хранения, готовых напитков в зависимости от   | 3 |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | способов тепловой обработки и реализации.                          |    |   |
|  | <b>Лабораторная работа:</b>  | 3  | 3 |
|  | Приготовление горячих напитков.<br>Приготовление холодных напитков |    | 3 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.<br>Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ2. |  | 10 |   |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.  |  | 6  |   |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.<br>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков  |  | 12 |   |
| <b>Всего</b>   |  | 91 |   |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов.

Оборудование кулинарного цеха, лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, холодильный шкаф, морозильная камера, сковороды, взбивальная машина, посуда для реализации, гастроемкости, 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, взбивальная машина, посуда для реализации, гастроемкости, 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 учебных кабинетах технологии кондитерского производства и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения 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, компьютерном классе учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения

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<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых сладких блюд</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- приготовление и оформление простых сладких блюд в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оценка качества готовых блюд</li> </ul> | <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации сладких готовых блюд.</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оптимальное применение в оформлении готовых блюд</li> </ul>                        | <p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p>   |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых напитков.</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- приготовление и оформление простых напитков в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оценка качества готовых блюд</li> </ul>        | <p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации простых напитков.</li> <li>- определение качества продуктов</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях,</p>  |

|  |  |                          |
|--|--|--------------------------|
|  | органолептическим способом<br>- оптимальное применение в оформлении готовых блюд | при прохождении практики |
|--|--|--------------------------|

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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|---|---|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности</li> <li>- наличие положительных отзывов от мастера производственного обучение</li> <li>- трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике</li> </ul>  | Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики;</li> <li>- лично оценивает эффективность и качество выполнения работ;</li> <li>- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>                                     | Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике |
| 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, готовых изделий;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке);</li> <li>- выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и</li> </ul> | Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий  |

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</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 этики поведения</li> </ul>   | <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик<br/>Анкетирование</p> |
| <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul> | <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 при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>                           |