**Областное государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение "николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 07.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

р.п. Николаевка

2020 г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | 19 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 07.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17.Повар, кондитер, укрупнённых групп профессий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Технология приготовления сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций: 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 при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего полного общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории, на базе основного общего и среднего полного общего образования без опыта работы.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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; - 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 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; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

# всего – 422 часов, в том числе:

# максимальной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа, включая:

# обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

# ЛПЗ - 24 часа;

# учебной и производственной практики 330 часов, включая:

учебной практики –150 часов; производственной практики – 180 часов.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ** в том числе профессиональными и общими 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 горячие напитки. |
| ОК 1.  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых 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-коммуникативные 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 навыков. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

**МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **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 7.1 - 7.3.** | **Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению сладких блюд и напитков.** | **92** | **68** | **24** | **-** | **150** | **180** |
|  | **Производственная практика**, | **180** |  | **180** |
|  | ***Всего:*** | **422** | **68** | **24** | **-** | **150** | **180** |

|  |
| --- |
| **3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ** |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. ПМ 7. Выполнение работ по приготовлению сладких блюд и напитков.** | 1159159 **92** |  |
| **МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ** |
| **Тема 01.1 Сладкие блюда.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**уметь: -** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд; - оценивать качество готовых блюд; **знать:** - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд; - температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления десертов; - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **49** |  |
| **Содержание** | **34** |  |
| 01.1.1. | **Характеристика сладких блюд.** Натуральные свежие фрукты и ягоды. | 2 | 2 |
| 01.1.2. | **Значение в питании,**правила подачи, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| 01.1.3. | **Пищевая ценность** и характеристика фруктов и ягод | 2 | 2 |
| 01.1.4. | **Требования к качеству приготовленных блюд,** технология приготовления блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. | 2 | 2 |
| 01.1.5. | **Приготовление компотов** норма закладки сырья, соблюдение температура и правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| 01.1.6. | **Приготовление желированных блюд**норма закладки сырья, соблюдение температура и правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| 01.1.7. | **Последовательность приготовления желе, муссов, самбуков;** | 2 | 2 |
| 01.1.8. | **Нормы закладки сырья,**способы приготовления  | 2 | 2 |
| 01.1.9. | **Горячие сладкие блюда** Приготовление горячих сладких блюд в соответствии с технологическим процессом.  | 2 | 2 |
| 01.1.10. | **Сладкие блюда из концентратов** | 2 | 2 |
| 01.1.11. | **Правила подачи** | 2 | 2 |
| 01.1.12. | **Качество промышленных концентратов** и их определение | 2 | 2 |
| 01.1.13. | **Приготовление десертов.** | 2 | 2 |
| 01.1.14. | **Способы приготовления** и правила подачи, требования к качеству. | 2 | 2 |
| 01.1.15. | **Температура подачи.** | 2 | 2 |
| 01.1.16. | **Требования к качеству** | 2 | 2 |
| 01.1.17. | **Условия и сроки хранения.** | 2 | 2 |
| **Лабораторные работы** | **10** |  |
| 1. | Приготовить и оформить для подачи желе с плодами консервированными. Провести бракераж блюда. | 2 |
| 2. | Приготовить и оформить для подачи компота из смеси сухофруктов. Провести бракераж блюда. | 2 |
| 3. | Приготовить и оформить для подачи яблок в тесте жареных. Провести бракераж блюда. | 2 |
| 4. | Приготовить и оформить для подачи кисель из плодов или ягод свежих. | 2 |
| 5. | Приготовление и оформление пудинга сухарного с яблочным соусом. | 2 |
| **Практические занятия** | **5** |
| 1. | Составление технологической карты для приготовления « желе с плодами консервированными» на 1,10,100 порций | 1 |
| 2. | Составление технологической карты для приготовления « компота из смеси сухофруктов» на 1,10,100 порций. | 1 |
| 3. | Составление технологической карты для приготовления « яблок в тесте жареных » на 1,10,100 порций | 1 |
| 4. | Составление технологической карты для приготовления « киселя из плодов или ягод свежих» на 1,10,100 порций | 1 |
|  | 5. | Составление технологической карты для пудинга сухарного с яблочным соусом | 1 |
| **Тема 01.2 Напитки.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**уметь: -** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления напитков; - оценивать качество готовых напитков; **знать:** - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении напитков; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; - температурный режим хранения напитков, правила охлаждения, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **41** |
| **Содержание** | **32** |  |
| 01.2.1. | **Общие сведения о напитках.**  | 2 | 2 |
| 01.2.2. | **Значение в питании.** | 2 | 2 |
| 01.2.3. | **Классификация.** | 2 | 2 |
| 01.2.4. | **Температурный режим и правила подачи.** | 2 | 2 |
| 01.2.5. | **Традиционные напитки народов мира.** | 2 | 2 |
| 01.2.6. | **Горячие напитки** | 2 | 2 |
| 01.2.7. | **Энергетическая ценность** | 2 | 2 |
| 01.2.8. | **Правила подачи и требования к качеству.** | 2 | 2 |
| 01.2.9. | **Холодные напитки.** | 2 | 2 |
| 01.2.10. | **Температурный режим и правила подачи**  | 2 | 2 |
| 01.2.11. | **Требования к качеству и сроки хранения.** | 2 | 2 |
| 01.2.12. | **Безалкогольные напитки.** | 2 | 2 |
| 01.2.13. | **Приготовление коктейлей.** | 2 | 2 |
| 01.2.14. | **Температурный режим и правила подачи** | 2 | 2 |
| 01.2.15. | **Требования к качеству и сроки хранения.** | 2 | 2 |
| 01.2.16. | **Провести бракераж готового напитка.** | 2 | 2 |
| **Лабораторные работы** | **6** |  |
| 6. | Приготовить и оформить для подачи какао с молоком. Провести бракераж готового напитка. | 2 |
| 7. | Приготовление и оформление для подачи кофе по- восточному, кофе из консервов (кофе со сгущенным молоком и сахаром) Провести бракераж готового напитка. | 2 |
| 8. | Приготовление и оформление для подачи напитка клюквенного. Провести бракераж готового напитка. | 2 |
| **Практические занятия**  | **3** |
| 6. | Составление технологической карты на какао с молоком на 1,10,100 порций. | 1 |
| 7. | Составление технологической карты на кофе из консервов на 1,10,100 порций | 1 |
| 8. | Составление технологической карты на напиток клюквенный. На 1,10,100 порций. | 1 |
| **Дифференцированный зачет** |  **2** |  |
|  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. «Оформление десертов», презентация. 2. «Приготовление блюд из свежих фруктов и ягод», альбом рецептов. 3. «Определение качества промышленных концентратов в сладких блюдах», подготовить конспект. 4. «Сладкие блюда и напитки», составить кроссворд. 5. « Оформление горячих и холодных напитков», доклад. 6. «Оформление коктейлей», сообщение. 7. «Безалкогольные напитки», альбом рецептов.  |  |  |
| **Учебная практика иметь практический опыт:** приготовление сладких блюд; приготовление напитков; **Виды работ:** 1. Приготовление компотов из свежих и сухих плодов и ягод; 2. Приготовление фруктового салата с сиропом; 3. Приготовление яблок со взбитой сметаной и орехами; 4. Приготовление и оформление горячих напитков - чая, кофе, какао. 5. Приготовление и оформление молочного коктейлей «молочного», «любава»; фруктовых напитков. 6. Приготовление и оформление желированных блюд – кисель их свежих яблок,желе из цитрусовых. 7. Приготовление и оформление желированных блюд – мусс апельсиновый, мусс на манной крупе. 8. Приготовление и оформление горячих сладких блюд – гренки с плодами и ягодами, суфле шоколадное. 9. Приготовление и оформление горячих сладких блюд – яблоки по – киевски, с рисом; шарлотка с яблоками. | **150** |  |
| **Производственная практика. Виды работ:** 1. Приготовление компотов из быстро мороженныхплодов и ягод.; 2. Приготовление киселя молочного; 3. Приготовление желированных блюд, самбук абрикосовый; 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд «Шарлотка с яблоками»; 5. Приготовление и оформление горячих напитков, кофе со взбитыми сливками «по- венски». 6. Приготовление и оформление холодных напитков, малиновыйайс - крим. 7. Приготовление блюд из концентратов, кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах. 8. Приготовление и оформление коктейля «Привет!». 9. Приготовление и оформление бананового десерта.  | **180** |  |
| **Всего** | **422** |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Товароведение продовольственных товаров», учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:** стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

**Дидактические материалы:** макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы, эскизы, инструкционные и технологические карты, методические разработки уроков, перечень учебно - производственных работ, программы, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

**Комплекты контрольно - измерительных материалов:** лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

**Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»:** рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебного оборудования и инвентаря согласно технологическим процессам модуля.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:** производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники: для учащихся**

1. Амренова М. М. Повар, Академия 2019.
2. Анфимова Н. А., «Кулинария» - М.: издательский центр «Академия», 2018г.
3. Барановский В. А., Шатун Л.Г. «Повар» - издательство «Феникс», 2020г.
4. Соловьёва О.С. Кулинария, Академия, 2019г.
5. Сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Дополнительные источники: для преподавателя**

1. Интернет- ресурсы (www/kulinarija.ru).
2. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
3. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2017.
4. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2017.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2018.
6. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2017.
7. Учебное пособие- производственное обучение профессии Повар, часть 4.
8. Журнал. Питание и общество.
9. Перетятко Т.И Мучные кондитерские изделия.- Ростов н/Д. 2020.
10. Десерты. М.: Издательство АСТ. 2018.

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

 Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 72 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

 Образовательный процесс организуется на основе личностно-ориентируемой технологии, с применением когнитивных, информационно-коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Освоение данного модуля идёт с обязательным проведением лабораторных и практических работ и предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин: ОП. 01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП,03.Техническое оснащение и организация рабочего места.

Формы организации учебных занятий: фронтальные, групповые, индивидуальные.

 Учебная практика проводится и реализуется рассредоточено в рамках профессионального модуля и заканчивается дифференцированным зачетом. Допуск к производственной практике осуществляется после освоения МДК и учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по данному модулю. Аттестация по производственной практике проводится с учетом результатов подтвержденных документами этих организаций. После изучения модуля, прохождения учебной и производственной практики проводится экзамен (квалификационный).

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

 инженерно-педагогический состав:высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

 мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным.

# **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

# **МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

# **СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.- Выбор производственного инвентарь и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.- Последовательность обработки фруктов и ягод. - Нарезка и формовка фруктов и ягод.- Определение органолептическим способом основных видов фруктов и ягод.- Проверка органолептическим способом качества ягод и фруктов.- Выполнение установленных норм времени.- Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности, личной гигиены.- Владение способами оформления простых холодных и горячих сладких блюд. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода выполнения практического заданий в учебныхи производственных задач.Защита лабораторнойработы. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | - Организация рабочего места повара для приготовления простых горячих напитков.- Выбор производственного инвентарь и оборудования для приготовления простых горячих напитков. - Последовательность приготовления в соответствие с технологическими требованиями горячих напитков. - Определение органолептическим способом основных видов фруктов.- Правила хранения готовых простых горячих напитков, сроки реализации.- Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности, личной гигиены. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Защита лабораторнойработы.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые горячие напитки. | - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых горячих напитков.- Выбор производственного инвентарь и оборудования для приготовления простых горячих напитков.- Проверка органолептическим способом качества простых горячих напитков.- Правила хранения простых горячих напитков, сроки реализации..- Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности, личной гигиены.- Выполнение норм рабочего времени.- Владение способами оформления простых горячих напитков. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Защита квалификационной практической работы.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | - Обоснование выбора профессии. -Участие в мероприятиях. профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. |  -Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем.  | **-**Определение задач деятельности с учётом целей**. -**Определение методов и способов достижения профессиональных задач. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Выполнение работ по учебной и производственной практике. - Портфолио обучающегося с практики. - Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации. – Выбор средств контроля.- Контроль и корректировка своей деятельности.- Оценивание результатов своей деятельности.- Выполнение функциональных обязанностей.  -Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике. - Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации. -Извлечение и первичная обработка информации. -Использование информации как средства выполнения профессиональных задач. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | -Владение персональным компьютером. -Использование программного обеспечения в решении. профессиональных задач. -Применение мультимедиа в своей деятельности. -Работа с программами.  | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации. -Проекты. -Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами**.** - Владение техникой общения  |  -Тестирование. - Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря. -Подбор соответствующего сырья. -Подготовка технологического оборудования к работе. - Выполнение правил личной гигиены. - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы. -Обоснование необходимости прохождения воинской службы. -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации. -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |

1. [↑](#footnote-ref-2)