


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

р.п. Николаевка
2023 г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикГТ

 Я.У. Юнушев /

«05» 09 2023 г.

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 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ 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 переподготовке 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*	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
	<i>Всего:</i>	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.		92	
МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ			
Тема 01.1 Сладкие блюда.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	49	

	- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	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 железированных 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:		41	

<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
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 повосточному, 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:			150	

<ol style="list-style-type: none"> 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 железированных блюд – кисель их свежих яблок, желе из цитрусовых. 7. Приготовление и оформление железированных 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. 		
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление компотов из быстро мороженных плодов и ягод.; 2. Приготовление киселя молочного; 3. Приготовление железированных 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, малиновый айс - 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](http://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.

**5. 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. - Выбор производственного инвентаря 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практического задания в учебных производственных задачах.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления простых горячих напитков. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих напитков. - Последовательность приготовления в соответствии 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые горячие	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления 	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

напитки.	<p>простых горячих напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбор производственного инвентаря 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. 	<p>в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Защита квалификационной практической работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
----------	---	---

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.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснование выбора профессии. -Участие в мероприятиях. профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> -Определение задач деятельности с учётом целей. -Определение методов и способов достижения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ рабочей ситуации. – Выбор средств контроля. - Контроль и корректировка своей деятельности. - Оценивание результатов своей деятельности. - Выполнение функциональных обязанностей. -Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 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.