

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ»

 М.Г. Огородняя

« 19 » 2017 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

г. Енакиево

2017

<p>ОДОБРЕНА Цикловой комиссией преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов; мастеров производственного обучения</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>28</u>» <u>08</u> 201<u>7</u> г.</p>	<p>Разработана на основе Государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер</p>
<p>Председатель цикловой комиссии <u>В.Р.Заика</u> В.Р.Заика</p>	<p>Заместитель директора по УПЧ <u>И.Г.Гудкова</u> И.Г.Гудкова</p>

Составители: Заика Виктория Рудольфовна, преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Енакиевский ПТКЛ», «специалист первой категории»

Рецензенты:

1. Григорьева Татьяна Владимировна, преподаватель высшей категории Волжское высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и торговли
2. Степанов Александр Сергеевич, преподаватель высшей категории ГПОУ «ПТКЛ»

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

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «__» _____ 20__ г.
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение __, стр. __)
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

- первичной профессиональной подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» на базе среднего общего образования;

- первичной профессиональной подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования;

- первичной профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»;

- повышения квалификации по профессии 16675 «Повар»;

- переподготовки по профессии 16675 «Повар».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.07

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию 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,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Использование часов вариативной части и ОПОП:

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Не предусмотрено				

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 108 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часа;
- учебной и производственной практики – 72 часа.

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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ПК 7.1. ПК 7.2. -7.3</i>	Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд	20	8	6	6	36	36
	Раздел 2. Приготовление горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков	16	4	6	6		
	Учебная и производственная, практика	72					
	<i>Всего:</i>	108	12	12	12	36	36

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
ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков		108	
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		36	
Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд		14	
1	2	3	4
Урок № 1-2 Значение и пищевая ценность сладких блюд Классификация сладких блюд	Содержание учебного материала	2	
	История возникновения сладких блюд в кулинарии. Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд .Классификация сладких блюд по назначению Классификация сладких блюд по способу приготовления. Классификация сладких блюд по температуре подачи Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд	1 1	2 2
Урок № 3 Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сладких блюд	Содержание учебного материала	1	
	Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд: классификация, ассортимент, требования к качеству. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд	1	2
Урок № 4 Свежие фрукты и ягоды	Содержание учебного материала	1	
	Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Приготовление, правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи готовых блюд , температура подачи;	1	2

1	2	3	4
Урок № 5 Приготовлением компотов.	Содержание учебного материала	1	
	Подготовка продуктов перед приготовлением компотов. Приготовление сиропа. Приготовление компотов из сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов, технология приготовления, оформление, отпуск. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод, из соков, сиропов; технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления и подачи готовых блюд , температура подачи. Требования к качеству и сроки хранения компотов.	1	2
Урок № 6 Приготовлением киселей	Содержание учебного материала	1	
	Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал. Приготовление, киселей густых, средней густоты, полужидких из ягод, яблок, молока и концентратов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи готовых блюд , температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
Урок № 7 Приготовление желе	Содержание учебного материала	1	
	Приготовление желе из плодов, ягод свежих, из лимонов, апельсинов, мандаринов, из молока и желе многослойного. Способы сервировки и варианты оформления и подачи готовых блюд , температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
Урок № 8 Приготовление муссов, самбуков, кремов	Содержание учебного материала	1	
	Приготовление мусса клюквенного, яблочного на манной крупе, самбука абрикосового, из йогурта и творожной массы, крема ванильного из сметаны. Способы сервировки и варианты оформления и подачи готовых блюд , температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	Практические занятия:		
	<i>Не предусмотрено.</i>		
	Лабораторная работа №1	6	
	Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд.		
Раздел 2. Приготовление горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков		10	
Урок № 9 Жаренные сладкие блюда	Содержание учебного материала	1	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные	1	2

	в карамели, с медом. Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Урок № 10	Содержание учебного материала	1	
Запеченные сладкие блюда	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: каша «Гурьевская», пудинги, суфле, шарлотка яблочная, яблоки запеченные. Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
Урок № 11	Содержание учебного материала	1	
Приготовление холодных и горячих напитков	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков	1	2
	Практические занятия:		
	<i>Не предусмотрено.</i>		
	Лабораторная работа №2	6	
	Приготовление горячих сладких блюд Приготовление горячих напитков		
Урок № 12		Контрольная работа	1
	Примерная тематика домашних заданий		
	Составление кроссвордов, тестовых заданий. Составление алгоритмов обработки и приготовления сладких блюд. Составление инструкционных карт Составление технологических схем Решение производственных задач		

	<p>Самостоятельная работа разделов 1, 2 ПМ.07. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов. Изучение рецептур холодных и горячих сладких блюд, составление технологических схем приготовления. Выполнение расчетов сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Выполнение компьютерных презентаций по темам «Желирующие сладкие блюда», «Горячие сладкие блюда» Изучение рецептур горячих и холодных напитков, составление технологических схем приготовления. Подготовка сообщения на тему: Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. Рефераты «Чайное путешествие»</p>	12	
	<p>Учебная практика</p>	36	
	<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы; ✓ проверка качества и пригодности основных продуктов для использования в приготовлении холодных и горячих сладких блюд; ✓ взвешивание/измерение продуктов для приготовления сладких блюд и напитков; ✓ нарезание фруктов для подачи в натуральном виде; ✓ нанизывание кусочков фруктов и ягод на шпажки; ✓ отжимание сока из ягод; ✓ бланширование фруктов; ✓ варка слабого сахарного сиропа; ✓ варка свежих и сушеных фруктов и ягод в слабом сахарном сиропе; ✓ протираание отварных плодов; ✓ введение крахмала для загущения сладких блюд; ✓ жарка кусочков фруктов в кляре во фритюре; 		

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ запекание фруктов в натуральном виде и с сахаром; ✓ использование быстрозамороженных, консервированных фруктов и ягод, и полуфабрикатов промышленного производства для приготовления сладких блюд; ✓ определение степени готовности сладких блюд, горячих и холодных напитков и их вкусовых качеств; ✓ порционирование, сервировка и оформление сладких блюд для подачи в холодном и горячем виде; ✓ выдерживание температуры подачи холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков; ✓ заваривание чая в заварочных чайниках на одну и несколько порций; ✓ доводить до кипения и процеживание кофе; ✓ смешивание какао-порошка с сахарным песком и растирание с добавлением горячей воды; ✓ вливание в полученную смесь горячего молока при непрерывном помешивании; ✓ приготовление хлебного кваса; <p>порционирование, сервировка и оформление горячих и холодных напитки для подачи</p>		
	Производственная практика	36	
	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Производить и самостоятельно выполнять технологические приемы по приготовлению холодных сладких блюд с соблюдением санитарно-технологических правил и норм охраны труда. ✓ Производить и самостоятельно выполнять технологические приемы по приготовлению горячих сладких блюд с соблюдением санитарно-технологических правил и норм охраны труда. ✓ Производить и самостоятельно выполнять технологические приемы по приготовлению горячих и холодных напитков с соблюдением санитарно-технологических правил и норм охраны труда. 		
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Технология кулинарного производства»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара, кондитера в предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,1999
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – М : Академия, 2013. - 336 с.

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2009.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 510 с.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006 – 96 с
2. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 272 с.

3. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 192 с.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А.Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 112 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288 с.
6. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия»,2010. -208с.
7. Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Ресторатор»
Интернет-ресурсы:
«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение МДК 01.07. «**Технология приготовления сладких блюд и напитков**» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности начального профессионального образования должна

обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного 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
<p>ПК. 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления ✓ обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения ✓ соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; ✓ соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса ✓ приготовление холодных и горячих сладких блюд соответствии с ученической нормой времени ✓ определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • лабораторные работы; • зачет;
<p>ПК. 7.2 Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ точность и правильность приготовления горячих напитков согласно требованиям технологии приготовления ✓ обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения ✓ соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • самостоятельная работа;

	<p>заданной технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ соответствие выбора режимов приготовления горячих напитков требованиям технологического процесса ✓ приготовление горячих напитков в соответствии с ученической нормой времени ✓ определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим напиткам 	<ul style="list-style-type: none"> • лабораторные работы; • зачет;
<p>ПК. 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ точность и правильность приготовления холодных напитков согласно требованиям технологии приготовления ✓ обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения ✓ соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; ✓ соответствие выбора режимов приготовления холодных напитков требованиям технологического процесса ✓ приготовление горячих напитков в соответствии с ученической нормой времени ✓ определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным напиткам 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • лабораторные работы; • зачет;

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

оценивать их эффективность и качество.	технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик