

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. Степанова Мария Сергеевна, 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		
	<b>Учебная и производственная, практика</b>	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
<b>ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>108</b>	
<b>МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>		<b>36</b>	
<b>Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд</b>		<b>14</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	3	4
<b>Урок № 1-2</b> Значение и пищевая ценность сладких блюд Классификация сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 3</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 4</b> Свежие фрукты и ягоды	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 5</b> Приготовлением компотов.	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 6</b> Приготовлением киселей	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 7</b> Приготовление желе	<b>Содержание учебного материала</b>	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
<b>Урок № 8</b> Приготовление муссов, самбуков, кремов	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практические занятия:</b>		
	<i>Не предусмотрено.</i>		
	<b>Лабораторная работа №1</b>	6	
	Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд.		
<b>Раздел 2. Приготовление горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков</b>		10	
<b>Урок № 9</b> Жаренные сладкие блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
<b>Урок № 10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
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
<b>Урок № 11</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
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
	<b>Практические занятия:</b>		
	<i>Не предусмотрено.</i>		
	<b>Лабораторная работа №2</b>	<b>6</b>	
	Приготовление горячих сладких блюд Приготовление горячих напитков		
<b>Урок № 12</b>		<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
	Составление кроссвордов, тестовых заданий. Составление алгоритмов обработки и приготовления сладких блюд. Составление инструкционных карт Составление технологических схем Решение производственных задач		

	<p><b>Самостоятельная работа разделов 1, 2 ПМ.07.</b>  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><b>Учебная практика</b></p>	36	
	<p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы;</li> <li>✓ проверка качества и пригодности основных продуктов для использования в приготовлении холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>✓ взвешивание/измерение продуктов для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>✓ нарезание фруктов для подачи в натуральном виде;</li> <li>✓ нанизывание кусочков фруктов и ягод на шпажки;</li> <li>✓ отжимание сока из ягод;</li> <li>✓ бланширование фруктов;</li> <li>✓ варка слабого сахарного сиропа;</li> <li>✓ варка свежих и сушеных фруктов и ягод в слабом сахарном сиропе;</li> <li>✓ протираание отварных плодов;</li> <li>✓ введение крахмала для загущения сладких блюд;</li> <li>✓ жарка кусочков фруктов в кляре во фритюре;</li> </ul>		

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

## **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"> <li>✓ точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления</li> <li>✓ обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения</li> <li>✓ соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;</li> <li>✓ соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса</li> <li>✓ приготовление холодных и горячих сладких блюд соответствии с ученической нормой времени</li> <li>✓ определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• зачет;</li> </ul>
<p>ПК. 7.2 Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ точность и правильность приготовления горячих напитков согласно требованиям технологии приготовления</li> <li>✓ обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения</li> <li>✓ соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> </ul>

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

### 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