

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище №85»

**Программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии среднего профессионального
образования**

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

повар 3-4 разряд
кондитер 3-4 разряд

Согласовано

Заведующая
Кафе «Уют»



Кравчук С.Н.

Утверждаю

Директор
ГБПОУ РО ПУ №85



Польшина Т.Н.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер.

Организации-разработчики: ГБПОУ РО ПУ №85

Разработчики:

Лосева М.Н. – заместитель директора по учебно-производственной работе

Гусева Е.Н. – преподаватель профессионального цикла

Головинова И.Б. – мастер производственного обучения

Рекомендована методической комиссией профессии от

«27» 08 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. Общие положения | 3 |
| 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы | |
| 1.2. Нормативный срок освоения программы | |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования | 3 |
| 2.1. Область и объекты деятельности | |
| 2.2. Виды деятельности и компетенции | |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. | 7 |
| 3.1. Базисный учебный план | |
| 3.2. Рабочий учебный план | |
| 4. перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик | 12 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования | 14 |

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО),
- нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых, основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий ;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

| Код | Наименование общих компетенций |
|------|---|
| 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 | Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|--|
| 1 | 2 |
| ВД 1 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |

| | |
|--------|---|
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ВД 2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий , яиц, творога, теста |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ВД 3 | Приготовление супов и соусов |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ВД 4 | Приготовление блюд из рыбы |
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| ВД 5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ВД 6 | Приготовление холодных блюд и закусок |

| | |
|--------|--|
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ВД 7 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| 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 |
| ВД 8 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

2.3. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 4176 часа

2.4. Требования к поступающим

Поступающий обязан предоставить заявлении о приеме на обучение, паспорт, аттестат об основном общем, справку медицинского учреждения установленного образца, сертификат о прививках.

2.5. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. Повар 3-4 разряда; кондитер 3-4 разряда

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

Квалификация: 42, 43.

Повар 3-4

Кондитер 3-4

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 2 года 10 мес.

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Макс. учебная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | Рекомендуемые курсы изучения |
|--------|---|-----------------|---|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| | | | | Всего | В том числе лаб.и практ. занятий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Обязательная часть циклов ППКРС и раздел «Физическая культура» | | 756 | 504 | 270 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный | | 232 | 160 | 80 | |

| | | | | | | |
|---------------|--|--|------------|------------|------------|----------|
| | цикл | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | 47 | 32 | 16 | 1 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | 47 | 32 | 16 | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 48 | 32 | 16 | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 42 | 32 | 16 | 1 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 452 | 308 | 154 | |
| ПМ .00 | Профессиональные модули | | 452 | 308 | 154 | |
| ПМ .01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | 48 | 32 | 16 | 1 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | | 48 | 32 | 16 | 1 |
| ПМ .02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , яиц, творога, теста | | 54 | 36 | 18 | 1 |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , яиц, творога, теста | | 54 | 36 | 18 | 1 |

| | | | | | | |
|----------------|--|--|----|----|----|----------|
| ПМ .03 | Приготовление супов и соусов | | 54 | 36 | 18 | 1 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | | 54 | 36 | 18 | 1 |
| ПМ .04 | Приготовление блюд из рыбы | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| ПМ .05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 54 | 36 | 18 | 2 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | 54 | 36 | 18 | 2 |
| ПМ .06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| ПМ .07 | Приготовление сладких блюд и напитков | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | 48 | 32 | 16 | 2 |
| ПМ . 08 | Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий | | 98 | 72 | 36 | 3 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий | | 98 | 72 | 36 | 3 |

| | | | | | | |
|---------------|--|-----------|-------------|-------------|------------|----------|
| ФК.00 | Физическая культура | | 72 | 36 | 36 | 3 |
| | Вариативная часть циклов ОПОП | | 216 | 144 | 72 | |
| | Всего по циклам и разделу «Физическая культура» | | 972 | 648 | 342 | |
| УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 41 | 1476 | 1476 | | 1-3 |
| ПП.00 | Производственная практика | | | | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 2 | 72 | | | 1-3 |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 2 | 72 | | | 3 |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы | 1 | 36 | | | 3 |
| ВК.00 | Время каникулярное | 2 | | | | 1-3 |
| Всего | | | | | | |

3.2. Рабочий учебный план (прилагается).

4. перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС | Наименование циклов, разделов и программ | Шифр программы в перечне | Номер приложения, содержащего программу в ППКРС |
|---|---|--------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| О.00 Общеобразовательный цикл | | | |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | 19.01.17 ОУД.01 | 1 |
| ОУД.02 | Иностранный язык | 19.01.17 ОУД.02 | 1 |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 19.01.17 ОУД.03 | 1 |
| ОУД.04 | История | 19.01.17 ОУД.04 | 1 |
| ОУД.05 | Физическая культура | 19.01.17 ОУД.05 | 1 |
| ОУД.06 | ОБЖ | 19.01.17 ОУД.06 | 1 |
| ОУД.07 | Информатика | 19.01.17 ОУД.07 | |
| ОУД.08 | Физика | 19.01.17 ОУД.08 | 1 |
| ОУД.09 | Химия | 19.01.17 ОУД.09 | 1 |
| ОУД.10 | Обществознание(включая экономику и право) | 19.01.17 ОУД.10 | 1 |
| ОУД.11 | Биология | 19.01.17 ОУД.11 | 1 |
| ОУД.12 | География | 19.01.17 ОУД.12 | 1 |
| ОУД.13 | Экология | 19.01.17 ОУД.13 | 1 |
| ОУД.14 | Основы предпринимательской | 19.01.17 ОУД.14 | 1 |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | деятельности | | |
| ОУД.15 | Технология | 19.01.17 ОУД.15 | 1 |
| ОП.00 Общепрофессиональный цикл | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 19.01.17 ОП.01 | 2 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 19.01.17 ОП.02 | 2 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 19.01.17 ОП.03 | 2 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 19.01.17 ОП.04 | 2 |
| ОП.05. | Безопасность жизнедеятельности | 19.01.17 ОП.05 | 2 |
| ПМ .00 Профессиональные модули | | | |
| ПМ .01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 19.01.17 ПМ .01 | 2 |
| ПМ .02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , яиц, творога, теста | 19.01.17 ПМ .02 | 2 |
| ПМ .03 | Приготовление супов и соусов | 19.01.17 ПМ .03 | 2 |
| ПМ .04 | Приготовление блюд из рыбы | 19.01.17 ПМ .04 | 2 |
| ПМ .05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 19.01.17 ПМ .05 | 2 |
| ПМ .06 | Приготовление и | 19.01.17 ПМ .06 | 2 |

| | | | |
|--------|---|-----------------|---|
| | оформление холодных блюд и закусок | | |
| ПМ .07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 19.01.17 ПМ .07 | 2 |
| ПМ .08 | Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий | 19.01.17 ПМ .08 | 2 |
| ФК.00 | Физическая культура | 19.01.17 ФК.00 | 2 |
| УП.00 | Учебная практика | 19.01.17 УП.01 | 2 |
| ПП.00 | Производственная практика | 19.01.17 ПП.01 | 2 |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии по экзамену квалификационному должны входить представители организаций работодателей профильной направленности.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются ГБПОУ РО ПУ №85 и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

| Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|--|
| <p>ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> | <ul style="list-style-type: none"> -оценка годности традиционных видов овощей и грибов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов; -правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов; -обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции; -точность расчета количества сырья и выхода готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>оборудования, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению кулинарной продукции; -демонстрация умений в приготовлении простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами. | <p>итоговая аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p> | <ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации для процесса подготовки сырья к использованию; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из круп, бобовых и кукурузы; -точность расчета количества сырья и выхода каш и блюд из круп нужной консистенции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из макаронных изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -точность определения степени | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>готовности кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | <ul style="list-style-type: none"> - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из яиц и творога; -точность расчета количества сырья при замене яиц яичными продуктами; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из теста; -точность расчета количества сырья для бездрожжевого и дрожжевого теста различной консистенции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 2.6 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p> | <ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации для процесса подготовки сырья к использованию; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к бульонам и отварам;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления бульонов и отваров;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска бульонов;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 3.2 Готовить простые супы</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов;</p> <p>-точность определения готовности супов;</p> <p>правильность проведения бракеража</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>готовых супов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи супов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | <p>работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к соусным полуфабрикатам;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусных полуфабрикатов;</p> <p>-точность определения готовности соусных полуфабрикатов;</p> <p>-обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к соусам;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов;</p> <p>-точность определения готовности соусов;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>-правильность проведения бракеража готовых соусов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска соусов, сервировки и подачи соусов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | <p>экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> | <p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>точность определения готовности блюд из рыбы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | <p>дифференцированно о зачета по мдк</p> <p>- экзамен</p> <p>квалификационный</p> <p>-государственная</p> <p>итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение</p> <p>выпускной</p> <p>практической</p> <p>квалификационной</p> <p>работы</p> |
| <p>ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> | <p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированно о зачета по мдк</p> <p>- экзамен</p> <p>квалификационный</p> <p>-государственная</p> <p>итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение</p> <p>выпускной</p> <p>практической</p> <p>квалификационной</p> <p>работы</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;</p> | |
| <p>ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> | <p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; точность расчета выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -правильность проведения оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса; -точность расчета количества сырья; обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>и требованиями технологии приготовления блюд из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из мяса с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; точность определения готовности блюд из мяса; -правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | <ul style="list-style-type: none"> -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| <p>ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из птицы; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из птицы; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из птицы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; точность определения готовности блюд из птицы; -правильность проведения бракеража готовых блюд из птицы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |

| | | |
|---|--|--|
| | отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из птицы; демонстрация умений пользоваться технологическими картами | |
| ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; -точность расчета выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -правильность проведения оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления; -точность расчета количества сырья и выхода готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк - экзамен квалификационный |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления салатов;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода салатов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению, оформлению и отпуску салатов;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении салатов;</p> <p>-правильность проведения бракеража</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>салатов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения салатов;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи салатов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | |
| <p>ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (плоды, ягоды, желирующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор технологического</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуса, способов оформления и подачи сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (чай, кофе, какао и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым напиткам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых напитков;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления напитков, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых напитков;</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>-правильность проведения бракеража готовых напитков, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых напитков;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи напитков;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления напитков;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | <p>практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (плоды, ягоды, желеобразующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | |
| <p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> | <p>-- правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>- приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья</p> <p>- оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p> | <p>- правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>-приготовление основных мучных кондитерских изделий, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья</p> <p>-оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>-государственная итоговая аттестация</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение выпускной</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | практической квалификационной работы |
| ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | <ul style="list-style-type: none"> - правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении печенье, пряников, коврижек. - приготовление печенья, пряников, коврижек, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья - оформление печенья, пряников, коврижек. | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк - экзамен квалификационный - государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы - выполнение выпускной практической квалификационной работы |
| ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | <ul style="list-style-type: none"> - правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. -приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья - использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк - экзамен квалификационный - государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы - выполнение выпускной практической квалификационной работы |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p> | <p>- правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных. -приготовление отечественны классических тортов и пирожных, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья - оформление отечественных классических тортов и пирожных.</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |
| <p>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p> | <p>- правильная организация рабочего место, выбор необходимого оборудования и инвентаря при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных. -приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных, соблюдая технологический процесс, нормы закладки сырья - оформление легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> | <p>- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме экзамена по мдк - экзамен квалификационный -государственная итоговая аттестация - защита письменной экзаменационной работы -выполнение выпускной практической квалификационной работы</p> |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при |

| | | |
|--|--|---|
| | | выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | - способность к организации безопасной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Экзамен квалификационный Наблюдение и оценка на |

| | | |
|---|--|--|
| полученных профессиональных знаний (для юношей) | | практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
|---|--|--|

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|---------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 90 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 70 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам среднего профессионального образования состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, которая закрепляется приказом директора.

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии, должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также компетенциям, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 10-15 страниц текста и листов чертежей или схем. Возможно, вместо графической части представление макета или действующего стенда.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по рабочей профессии, входящей в профессию, и выдается диплом СПО.