

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»

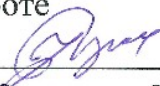


Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко
«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2023

Рабочая программа, профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г.№ 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Ковалёва Инна Григорьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок; первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
уметь	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.; использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;
знать	действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок; приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля					Самостоятельная работ	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практики		
			Обучение по МДК			Учебная			Производственная
			Всего	В том числе					
Лабораторных и практических занятий	Теоретические занятия								
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	Раздел 1.Технология приготовления кулинарных блюд	350	244	114	130			106	
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	108				108			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252					252		
	Всего:	710	244	114	–	108	252	106	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд		710	
МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд		244	
Тема 1. Помещения пищевого блока и организация труда на камбузе судна			
Тема 1.1. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест.	Содержание учебного материала Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	6	
		2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 14
Тема 1.2. Техника безопасности повара на судовом пищеблоке.	Техника безопасности в работе повара. Техника безопасности при работе на пищеблоке. Ответственность за санитарное состояние судового пищеблока. Личная гигиена работников пищеблока.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 13
Тема 1.3. Работа с НТД.	Работа со сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. Составление технологических карт и схем.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 14
Тема 2. Приготовления блюд и гарниров из овощей.		22	
Тема 2.1. Кулинарная обработка продуктов.	Содержание учебного материала Механическая кулинарная обработка овощей, плодов. Формы нарезки овощей, их размеры и кулинарное применение. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.2. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Лабораторные работы <i>ЛР№1. Механическая обработка и нарезка картофеля и овощей. Приготовление гарниров.</i>	6	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров и тушеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.4. Блюда и гарниры из жареных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.5. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14

	Лабораторные работы		
	<i>ЛР№2. Приготовление блюд и гарниров из овощей.</i>	6	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий		14	
Тема 3.1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Нормы закладки сырья для приготовления каш различной консистенции.		
Тема 3.2. Блюда и гарниры из круп.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
Тема 3.3. Блюда и гарниры из бобовых.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
Тема 3.4. Блюда и гарниры из макаронных изделий.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№3. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.</i>		
Тема 4. Приготовление блюд из яиц и творога.		10	
Тема 4.1. Блюда из яиц.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Обработка яиц. Технология приготовления варенных, жареных, запеченных яиц. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
Тема 4.2. Блюда из творога.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления холодных, горячих блюд из творога. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.7. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№4. Приготовление блюд из яиц и творога.</i>		
Тема 5. Приготовление первых блюд и соусов.		38	
Тема 5.1. Приготовление бульонов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Виды бульонов. Правила варки бульонов.		
Тема 5.2. Приготовление заправочных супов.	Содержание учебного материала	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Правила варки заправочных супов. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов (щей, борщей, рассольников, солянок). Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№5. Приготовление заправочных супов.</i>		

Тема 5.3. Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.4. Приготовление молочных и сладких супов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления и ассортимент молочных и сладких супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.5. Приготовление супов-пюре.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.6. Приготовление прозрачных бульонов, холодных супов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления прозрачных бульонов. Виды оттяжки. Ассортимент и правила приготовления холодных супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№6. Приготовление холодных супов.</i>		
Тема 5.7. Соусы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент соусов, правила подбора к блюдам. Подготовка продуктов, мучных пассеровок, бульонов для соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения. Характеристика основных видов пряностей, приправ, применяемых при приготовлении блюд и соусов.		
Тема 5.8. Соусы красный, белый основной и их производные.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления соусов белых и красных на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.9. Соусы молочные, сметанные, грибные.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления соусов молочных и сметанных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.10. Яично-масляные соусы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№ 7. Приготовление основных соусов на бульоне</i>		
Тема 6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		26	
Тема 6.1. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, порционными кусками (кругляши), филе (пластование), для фарширования. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.		
Тема 6.2. Обработка нерыбного водного сырья.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, кулинарное использование нерыбного водного сырья.		
Тема 6.3. Рыбные полуфабрикаты.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6
	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во		

	фритюре, рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		ЛР 13, ЛР 14
Тема 6.4. Блюда из отварной рыбы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка звеньями, в припущенном виде. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.5. Блюда из жареной рыбы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления жареных рыбных блюд основным способом и во фритюре. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.6. Блюда из запеченной рыбы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления запеченных рыбных блюд. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 8. Приготовление блюд из рыбы.</i>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 6.7. Блюда из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</i>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы		48	
Тема 7.1. Обработка мяса и мясопродуктов.	Содержание учебного материала	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.		
Тема 7.2. Мясные полуфабрикаты.	Содержание учебного материала	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса (говядины, свинины, баранины), правила хранения и требования к качеству.		
Тема 7.3. Блюда из отварного мяса	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления отварных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 10. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7.4. Блюда из жареного мяса	Содержание учебного материала	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления жареных мясных блюд. Основная классификация стейков. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 7.5. Блюда из запеченного мяса.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления запеченных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 11. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6

			ЛР 13, ЛР 14
Тема 7. 6. Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления рубленного мяса и котлетной массы. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР№ 12. Приготовление блюд из рубленного мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7.7. Обработка домашней птицы, дичи и кролика.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Механическая кулинарная обработка домашней птицы дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов.		
Тема 7.8. Блюда из птицы, дичи и кролика.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления блюд из отварной птицы дичи и кролика. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР№ 13. Приготовление блюд из домашней птицы.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Дифференцированный зачет		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.			
Тема 8. Приготовление холодных блюд и закусок		24	
Тема 8. 1. Холодные блюда и закуски.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Значение в питании. Ассортимент, кулинарная классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 8. 2. Бутерброды.	Технология приготовления бутербродов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 8. 3. Салаты и винегреты.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент и классификация салатов. Технология приготовления салатов и винегретов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 14. Приготовление салатов.</i>	6	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 8. 4. Овощные закуски и блюда.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент. Технология приготовления овощных закусок и блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 8. 5. Закуски и блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 8. 6. Закуски и блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы	6	ПК 3.1.

	<i>ЛР № 15. Приготовление закусок.</i>		ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 9. Приготовление сладких блюд и напитков		18	
Тема 9. 1. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка продуктов. Технология приготовления блюд из натуральных свежих и замороженных фруктов, ягод. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9. 2. Горячие и холодные напитки.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9. 3. Желированные сладкие блюда.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.4. Горячие сладкие блюда.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.5. Холодные сладкие блюда.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.6. Кремы, взбитые сливки	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления сладких десертных блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 16. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 10. Приготовление мучных кулинарных блюд		22	
Тема 10.1. Значение в питании и ассортимент мучных кулинарных изделий.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Значение изделий из теста. Ассортимент и классификация мучных кулинарных изделий.		
Тема 10.2. Мучные кулинарные блюда.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Виды теста. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 10.3. Мучные гарниры. Фарши.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления мучных гарниров и изделий с несладкими фаршами и сладкими начинками. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 17. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.4. Мучные изделия.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления тестовых полуфабрикатов (сдобного, слоеного, заварного, песочного, бисквитного). Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9.

Тема 10.5. Мучные кондитерские изделия.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделия из слоеного, заварного, песочного, бисквитного теста Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.		ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Лабораторные работы <i>ЛР № 18. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 11. Приготовление блюд диетического питания		14	
Тема 11.1. Значение диетического питания. Характеристика диет.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет по певзнеру.		
Тема 11.2. Горячие блюда для диетического питания.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Способы термической обработки продуктов для диетического питания. Особенности приготовления бульонов, супов, горячих блюд из овощей, круп, диетического (постного) мяса.		
Тема 11.3. Холодные блюда и закуски для диетического питания	Содержание учебного материала	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Особенности приготовления и обработки продуктов для холодных блюд и закусок диетического питания.		
Тема 11.4. Сладкие блюда и десерты для диетического питания.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков.		
	Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.		
	Лабораторные работы <i>ЛР № 19. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
2.Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд		106	
1. Заполнение таблицы соответствия форм нарезки и кулинарного использования овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
2. Составление классификационных таблиц ассортимента овощей по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд из овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
3. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Подача блюд из овощей».		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
4. Составление таблицы соответствия «Виды тепловой обработки овощей и способы минимизации потерь витаминов при тепловой обработке».		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
5. Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.3.
6. Поиск информации по тематике: «Оформление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога». «Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», подготовка сообщений и дидактического материала.		6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.3.
7. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		4	ОК2,ОК4,ОК5 <i>ПК 3.7.</i>
8. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача соусов»		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
9. Составления схем приготовления соусов (по заданным условиям).		4	ОК2,ОК4,ОК5

		ПК 3.2.
10. Составление таблицы-раскладки масляных смесей.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
11. Составление таблицы «Правила хранения и сроки реализации супов».	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
12. Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
13. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Поддача блюд из рыбы»	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
14. Составление словаря профессиональных терминов.	4	ОК2,ОК4,ОК5
15. Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
16. Составление таблицы подбора соусов к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
17. Составление таблицы соответствия вида тепловой обработки и полуфабриката из мяса	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
18. Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
19. Составление таблицы «Условия хранения и реализации блюд из мяса и домашней птицы»	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
20. Составление таблицы ассортимента холодных блюд по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
21. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
22. Подбор инвентаря и организация рабочего места для приготовления сладких холодных блюд	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
23. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Поддача холодных блюд и закусок».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
24. Составление технологических схем приготовления салатов.	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
25. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
26. Составление схем классификации напитков по заданным условиям.	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
27. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.9.
28. Составление таблицы виды диетического питания	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.10.
Учебная практика раздела I.Технология приготовления кулинарных блюд		

<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах. 2. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены. 3. Подготовка продуктов к первичной обработке. 4. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. 6. Освоение особенностей технологических режимов. 7. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. 	108	ОК1-ОК7 ПК 3.1- ПК 3.10. ЛР 13, ЛР 14
<p>Производственная практика раздела № 1. Технология приготовления кулинарных блюд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды работ 2. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. 3. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены. 4. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. 5. Совершенствование навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. 6. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д. 	252	ОК1-ОК7 ПК 3.1- ПК 3.10. ЛР 13, ЛР 14
<p>Всего</p>	710	
<p>Экзамен</p>	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению обучения

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения: мастерские: камбуз, кабинет технологии кондитерского и кулинарного производства; учебный кулинарный, кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета технологии кондитерского и кулинарного производства:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, подключенные к сети Интернет и проектор.
- производственные столы;
- производственные ванны;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- планетарные миксеры;
- рабочий инвентарь

Оборудование учебного кулинарного, кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- производственные столы;
- индукционные плиты;
- конвекционная печь;
- пароконвектомат;
- холодильная камера;
- морозильная камера;
- мясорубки;
- миксеры;
- слайсер;
- производственные ванны;
- шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды;
- шкафы для верхней и спецодежды,
- весы электронные настольные,
- инструменты и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное образование).

образование).

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2021. — 570 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194991> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 374 с. — ISBN 978-5-222-30345-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106997> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/347216> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Новикова, А. В. Машины и аппараты предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А. В. Новикова. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 40 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63103> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
7. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.Ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование ПК и ОК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	рецептур, технологическими картами)	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- способность применять знания на практике; - понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Наблюдение и оценка на уроках при выполнении учебных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- способность организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- способности к анализу, контролю и коррекции собственной деятельности; - применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с коллегами, руководством, клиентами при прохождении производственной практики.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- способность применять знания на практике; - понимание сути воинской службы; - проявление интереса к несению воинской службы.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	- способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям	- демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных	Наблюдение и оценка деятельности на учебных

<p>работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>задач.</p>	<p>занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>
--	---------------	--