**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Ярославской области**

**Мышкинский политехнический колледж**

«Утверждаю»:

Директор ГПОУ ЯО

Мышкинского политехнического

колледжа

/ Т.А. Кошелева

«30» августа 2022 г.

**Адаптированная образовательная программа**

**для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

 **по учебной дисциплине**

**«Кулинария»**

**Профессия: 13249 «Кухонный рабочий»**

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Разработчик:

преподаватель

Земских Т.В.

Согласовано на заседании МО

Мышкин, 2022

|  |
| --- |
|  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. Паспорт программы учебной дисциплины
 | 3 |
| 1. Тематическое планирование
 | 8 |
| 1. Информационное обеспечение обучения
 | 23 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
 | 25 |

**паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной дисциплины «Кулинария»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Кулинария является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный рабочий на основе требований ФГОС.

Соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

**иметь практический опыт**

**-** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**-** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

-производить обработку рыбного сырья;

производить приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

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

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения,

-замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

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

**1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины «Кулинария»**

максимальная учебная нагрузка обучающегося–76 часов,

включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 76 часов;

практические работы – 14 часов

самостоятельные работы – 22;

итоговая аттестация - зачет

**2. результаты освоения учебной дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 продуктов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели испособов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3.  | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение иподдерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.Тематическое планирование учебной дисциплины «Кулинария»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объём часов** | **Уровень усвоения** |
| **Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 10 часов** |
| **Тема 1. Ведение технологического процесса обработки овощей, грибов и пряностей** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 1.** Понятие о кулинарии, виды овощей грибов и пряностей, используемых на ПОП.**Урок 2.** Стадии механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов.**Урок 3.** Стадии механической кулинарной обработки капустных, луковых, овощей.**Урок 4.** Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Сроки хранения.**Урок 5.Практическое занятие 1.** Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.**Самостоятельные работы:**Фигурная нарезка овощей.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. |  |
| **Тема 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 6.** Способы обработки тепловой овощей и грибов. Процессы, происходящие при этом.**Урок 7.** Общие правила варки овощей.**Урок 8.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.**Урок 9.** Технология приготовления блюд из тушеных овощей.**Урок 10. Практическое занятие 2.** Определение качества блюд из овоще, сроки хранения.**Самостоятельные работы:**Органолептическая оценка качества блюд из отварных и припущенных овощей. |  |
| **Раздел 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Химический состав и пищевая ценность яиц – 12 часов** |
| **Тема 3. Осуществление технологического процесса****подготовки сырья,****приготовления, оформления и подачи блюд и****гарниров из** **яиц и творога.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 11.** Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.**Урок 12.** Подготовка бобовых к варке .Блюда из бобовых.**Урок 13**. Блюда из макаронных изделий.**Урок 14.** Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества каш различной консистенции**Самостоятельные работы.**Требования к качеству блюд из круп. Сроки хранения.Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий |  |  |
| **Тема 4. Осуществление технологического процесса подготовки сырья, приготовление, оформления и подачи блюд и гарниров из яиц и творога.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 15.** Пищевая ценность яиц, варка яиц.**Урок 16.** Горячие блюда из творога, сроки хранения.**Урок 17.** Холодные блюда из творога, требования к качеству блюд из творога.**Урок 18. Практическое занятие 4.** Органолептическая оценка качества жареных и запеченных блюд из яиц.**Самостоятельные работы:**Химический состав и пищевая ценность творога. |  |  |
| **Тема 5. Подготовка сырья и приготовление блюд из теста** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 19.** Подготовка сырья к пуску в производство, процессы, происходящие при замесе теста.**Урок 20.** Требования к качеству блюд из теста. Сроки хранения.**Урок 21.** Технология приготовления блинов, оладий.**Урок 22. Практическое занятие 5.** Химический состав и пищевая ценность сырья, используемого для приготовления блюд из теста.**Самостоятельные работы:**Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |
| **Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов – 12 часов** |
| **Тема 6. Ведение подготовительных работ при приготовлении простых супов.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 23.** Технология подготовки сырья для приготовления простых супов.**Урок 24.** Технология приготовления бульонов для супов.**Урок 25.** Технология приготовления овощных пассировок для супов.**Урок 26. Практическое занятие 6.** Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.**Самостоятельные работы:**Технология приготовления томатных и мучных пассировок для супов. |  |  |
| **Тема 7. Технология приготовления супов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 27.** Подготовка сырья для приготовления борщей и щей.**Урок 28.** Технология приготовления супов молочных. **Урок 29.** Технология приготовления супов с крупой, с бобовыми.**Урок 30. Практическое занятие 7.** Требования к качеству супов, сроки хранения.**Самостоятельные работы:**Технология приготовления рассольников, солянок.Технология приготовления супов холодных. |  |  |
| **Тема 8. Ведение технологического процесса приготовления простых горячих и холодных соусов.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 31.** Технология приготовления составных компонентов горячих соусов.**Урок 32.** Технология приготовления соусов грибных.**Урок 33.** Технология приготовления заправок для салатов. **Урок 34**. Практическое занятие 8. Требования к качеству соусов, сроки хранения.**Самостоятельная работа:**Технология приготовления холодных соусов.Технология приготовления супов и соусов |  |  |
| **Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы - 10** |
| **Тема 9. Ведение первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 35.** Механическая кулинарная обработка рыбы разных видов.**Урок 36.** Обработка бесчешуйчатой рыбы.**Урок 37.** Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.**Урок 38.** Обработка рыбы для фарширования.**Урок 39. Практическое занятие 9.** Подготовка сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов.**Самостоятельные работы:**Требования к качеству полуфабрикатов. Кулинарное использование разных видов рыб |  |  |
| **Тема 10. Ведение технологического процесса приготовления блюд из рыбы.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 40.** Кулинарное использование морепродуктов.**Урок 41.** Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.**Урок 42.** Технология приготовления отварных блюд из рыбы.**Урок 43.** Технология приготовления жареных блюд из рыбы.**Урок 44. Практическое занятие 10.** Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения.**Самостоятельные работы:**Технология приготовления тушеных блюд из рыбы.Технология приготовления припущенных блюд из рыбы.Технология приготовления запечённых блюд из рыбы. |  |  |
| **Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 10 часов** |
| **Тема 11. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса** | **Содержание учебного материала****Урок 45.** Механическая кулинарная обработка мяса.**Урок 46.** Сортировка и кулинарное использование частей мяса.**Урок 47.** Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.**Урок 48.** Механическая кулинарная обработка домашней птицы.**Урок 49. Практическое занятие 11**. Подбор посуды инвентаря и инструментов для кулинарной обработки мяса.**Самостоятельные работы:** Разделка и обвалка говяжьей полутуши.Обработка костей, обработка субпродуктов. | **5** | **2** |
| **Тема 12. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 50.** Технология приготовления отварных блюд из мяса и домашней птицы.**Урок 51.** Технология приготовления блюд из жареного, тушеного мяса и птицы.**Урок 52.** Технология приготовления жареных порционных, панированных блюд из мяса.**Урок 53.** Технология приготовления блюд из субпродуктов.**Урок 54. Практическое занятие 12.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.**Самостоятельные работы:** Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы. Сроки хранения. |  |  |
|  |
|  |
| **Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок -12 часов** |
| **Тема 13. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **2** |
|  **Урок 55.** Технология приготовления простых бутербродов.**Урок 56.** Технология приготовления салатов из свежих, консервированных овощей.**Урок 57.** Технология приготовления винегретов.**Урок 58.** Технология приготовления рыбных холодных закусок.**Урок 59.** Технология приготовления блюд и закусок из яиц.**Урок 60. Практическое занятие 13.** Органолептическая оценка качества закусок из мясных продуктов.**Самостоятельные работы:**Организация рабочих мест в холодном цеху. |  |  |
|  |
| **Тема 14. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **2****2** |
| **Урок 61.** Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.**Урок 62.** Технология приготовления натуральных свежих фруктов и ягод.**Урок 63.** Технология приготовления компотов.**Урок 64.** Технология приготовления киселей.**Урок 65.** Технология приготовления различных видов желе**Урок 66. Практическое занятие 14.** Химический состав и пищевая ценность продуктов для приготовления сладких блюд.**Самостоятельные работы:**Требования к качеству сладких блюд, сроки хранения |  |
| **Раздел 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков – 10 часов** |
| **Тема 15. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых горячих и холодных напитков.** | **Содержание учебного материала** | **10** |
| **Урок 67.** Организация рабочих мест в горячем цеху для приготовления напитков.**Урок 68.** Технология приготовления чая, кофе**Урок 69.** Химический состав и пищевая ценность чая, кофе, какао.**Урок 70.** Требования к качеству простых горячих и холодных напитков.**Урок 71.** Сроки хранения горячих блюд и напитков**Урок 72.** Сроки хранения холодных блюд и напитков **Урок 73.** Технология приготовления какао, шоколада**Урок 74.** Технология приготовления коктейлей.**Урок 75** Технология приготовления прохладительных напитков, холодных напитков.**Урок 76. Итоговая аттестация - зачет.**  |  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Информационное обеспечение обучения****Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**Основные источники:1. Анфимова Н.А., Кулинария. «Повар, кондитер» 2014.-400с.

Дополнительная литература:1. Н. З. Харченко, Л. Б Чесноков Технология приготовления пищи: Москва, Академия, 2014. - 282
2. В. Барановский Профессия повар: Современная школа, 2014. - 448
3. Н. З. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Москва, Академия, 2014. - 495
4. Л. Н. Сопина Пособие для повара: Москва, Академия, 2014. – 240
5. Н.Анфимова, Л. Татарская Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Академия, 2014. – 112
6. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар» 2014г.-172с.
7. Т.А.Качурина контрольные материалы по профессии «Повар» 2014.-176с
8. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария. Контрольные материалы. 2014-208с.
9. Н.И. Дубровская «Кулинария»Лабороторный практикум.2014.-240с.
10. Журнал «Гастроном»
11. Журнал «Питание и общество»
12. Журнал «Ресторанные ведомости»
13. Журнал «Шеф-повар»
14. [www.koolinar.ru/catalog](http://www.koolinar.ru/catalog)
15. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/)
16. [www.povarenok.ru/](http://www.povarenok.ru/)
17. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/)
18. [www.kedem.ru/recipe/](http://www.kedem.ru/recipe/)
19. povararuneta.com/

**4.1. Общие требования к организации образовательного процесса**Для реализации образовательного процесса создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом.Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.Выполнение лабораторных работ и практических занятий включает практические занятия с использованием компьютеров. Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин(модулей) основной профессиональной образовательной программы.Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплинеобщепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности. Определены формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Необходимо изучить:ОП. 01. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.ОП. 02. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП. 03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;-соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и простых холодных и горячих сладких блюд сборником рецептур; - соответствие готовых простых холодных и горячих сладких блюд требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008; - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения практических заданий;- оценка выполнения самостоятельных работ;- экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики. Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике  |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;-соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении простых горячих напитков сборником рецептур; - соответствие готовых простых горячих напитков требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008; - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения - оценка выполнения самостоятельных работ;- экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики.Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике  |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;-соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении простых холодных напитков сборником рецептур; - соответствие готовых простых холодных напитков требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008; - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения практических заданий;- оценка выполнения самостоятельных работ;- экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики. Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике и  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * Аргументированность представления понимания сущности и социальной значимости овладения профессией для собственной самореализации;
* Своевременность выполнения заданий самостоятельной работы
 | *Экспертное наблюдение и интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля на практических занятиях, при выполнении домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.* |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели испособов ее достижения, определенных руководителем. | * Обоснованность постановки цели и задач деятельности;
* Обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач;
* Самостоятельность организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* Самостоятельность оценки эффективности и качества выполнения производственных задач.
 |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нестиответственность за результаты своей работы. | - Готовность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;- Адекватность самооценки результата собственной деятельности. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | * Результативность поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач.
 |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологиив профессиональной деятельности. | * Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;
* Демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
 |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,руководством, клиентами | * Эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами при работе в команде.
 |
| ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать санитарное состояние. | * Демонстрация навыков организации работы в производственных помещениях с учетом санитарных требований.
 |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). | * Планирование обучающимися прохождения воинской службы, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
 |  |

 |