

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»
С.В. Вдовина
« 03 » февраля 2020г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»
С.В. Соколова
« 04 » февраля 2020г.



Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01.2020г.
зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02.2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИИ
ПОВАР**

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 021

Елабуга, 2020г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5


Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:

преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:

Фомина А.С.

Фамилия И.О

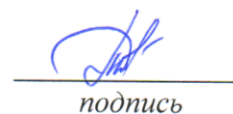

подпись

20.01.2020
дата

Согласовано
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «повар»** является частью ШССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

Иметь практический опыт: практический опыт:

Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.

Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.

Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

По предмету: МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»

знать:

- последовательность обработки овощей, рыбы, мяса, ассортимент полуфабрикатов из овощей мяса, рыбы и птицы

- виды тепловой обработки, рецептуры и способы приготовления соусов, заправочных супов, правила варки каш, приготовление блюд и гарниров из овощей, круп макаронных изделий, бобовых:

- рецептуры и способы приготовления рыбных, мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога

- рецептуры и способы замеса теста для лапши домашней, блинов, оладий.

уметь:

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы;

- готовить бульоны, супы, соусы, заправки для салатов, каши, варить макаронные изделия, бобовые

- готовить и подавать рыбные, мясные горячие блюда, блюда из яиц и творога

- замешивать пресное тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики

По предмету: МДК 07.02 «Технология приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенции WSR»

знать:

- особенности приготовления национальных блюд и изделий
- ассортимент национальных блюд, способы механической и тепловой обработки продукции

уметь:

- подготавливать сырье и готовить начинки и фарши для мучных изделий, блюда национальной кухни, выбирать способы тепловой обработки продукции
- составлять меню для предприятий с национальной кухней

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 625 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 553 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 352 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 201 часов;

В т.ч. лабораторных работ – 180 часов;

Учебной практики – 36 часа;

Производственной практики – 144 часа.

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар: на углубление знаний и отработку профессиональных навыков.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
118	90

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК 07.02 «Технология приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенции WSR»: уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни; знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления блюд массового спроса.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
300	172

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование **общих компетенций**, включающих в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ВПД 1	Выполнение работ по профессии «Повар».
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план ПМ.07 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 1-9	МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»	253	180	90		73				
ОК 1-9	МДК 07.02 «Технология приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенции WSR»	300	172	90		128				
ОК 1-9	Учебная практика	36						36		
ОК 1-9	Производственная практика (по профилю специальности)	144								144
	ВСЕГО:	733	352	180		201		36		144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии: «Повар»		733	
МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии: «Повар»		253	
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья.		75	
Тема 1.1. Обработка овощей	Содержание	12	
	1. Организация работы овощного цеха. Обработка овощей, формы нарезки овощей	4	2
	Лабораторная работа	8	
	1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, простые формы нарезки	4	3
	2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, сложные формы нарезки	4	3
Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	Содержание	22	
	1. Организация работы мясного цеха. Размораживание мяса, деление на отруба	4	2
	2. Технология приготовления крупнокусковых мясных полуфабрикатов из говядины определения их качества	2	2
	3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов с применением современного оборудования и инвентаря логический процесс механической кулинарной обработки мяса	4	2
	4. Обработка птицы	2	2
	Лабораторная работа	10	
	1. Приготовление рубленых мясных полуфабрикатов из мяса	6	3
	2. Контроль качества готовых продуктов полуфабрикатов	4	3
	Тема 1.3. Обработка рыбы.	Содержание	18
1. Виды рыб и их пищевая ценность Разделка рыбы с костным скелетом		4	2
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки		4	2
Лабораторная работа		8	
1. Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее		8	3

	Контрольная работа	2	
Самостоятельная работа 1. Составление таблицы «Форма нарезки овощей» 2. Подготовка презентации 3. Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины» 4. Подготовка сообщений, докладов		23	
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка. Приготовление и отпуск		176	
Тема.2.1. Супы	Содержание	32	
	1. Приготовление бульонов	4	2
	2. Заправочные супы	4	2
	3. Супы-пюре	4	2
	Лабораторная работа	18	
	1. Приготовление бульонов	6	3
	2. Приготовление заправочных супов	6	3
3. Приготовление супов-пюре из овощей, мяса птицы	6	3	
Тема 2.2. Соусы	Содержание	14	
	1. Основной красный соус, основной белый соус	4	2
	2. Салатные заправки, соус майонез	4	2
	Лабораторная работа	6	
	1. Приготовление соусов	6	3
Тема 2.3. Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий	Содержание	16	
	1. Блюда из круп, варка каш	4	2
	2. Блюда из макаронных изделий	4	2
	3. Блюда из бобовых	2	2
	Лабораторная работа	6	
1. Приготовление каш, блюд из макаронных изделий	6	3	
Тема 2.4. Блюда и гарниры из овощей	Содержание	14	
	1. Блюда и гарниры из вареных и жареных овощей	4	2
	2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	4	2
	Лабораторная работа	6	
1. Приготовление блюд из овощей	6	3	

Тема 2.5. Блюда из рыбы	Содержание		12	
	1.	Блюда из жареной и отварной рыбы	4	2
	Лабораторная работа		8	
	1.	Приготовление горячих блюд из рыбы	8	3
Тема 2.6. Блюда из мяса	Содержание		18	
	1.	Блюда из отварного мяса	2	2
	2.	Блюда из жареного мяса	4	2
	3.	Блюда из тушеного мяса и запеченного	4	2
	Лабораторная работа		8	
	1.	Приготовление горячих блюд из мяса	8	3
Тема 2.7. Блюда из яиц и творога	Содержание		8	
	1.	Блюда из творога	2	2
	2.	Блюда из яиц	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление блюд из творога и яиц	4	3
Тема 2.8. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, оладий	Содержание		14	
	1.	Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней	2	2
	2.	Блинчатое тесто, тесто для оладий	2	2
	Лабораторная работа		8	
	1.	Приготовление блинчатое тесто, тесто для оладий	4	3
	2.	Приготовление тесто для пельменей, вареников, лапши домашней	4	3
Контрольная работа, тесты		2	3	
Самостоятельная работа			50	
1. Составление алгоритмов по приготовлению супов				
2. Составление технологических карт				
3. Подготовка рефератов, докладов				
4. Работа с дополнительной литературой				
5. Составление технологических карт на рыбные блюда				
6. Подготовка к деловым играм				
7. Составление технологических карт на мясные блюда				
8. Подготовка презентаций по теме «Мясные горячие блюда»				
9. Составление алгоритмов по приготовлению различных видов теста				
10. Работа со Сборником рецептов и нормативно-технологической документацией				

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2	
1	2	3	4
МДК 07.02 «Технология приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенции WSR»		300	
Раздел 1. Татарская кухня		104	
Тема 1.1. Введение. История развития и особенности татарской кухни	Содержание		
	1. Введение	4	1
	2. Особенности татарской кухни	4	1
	3. Горячие блюда татарской кухни	4	1
	4. Мучные блюда и гарниры татарской кухни	4	1
	5. Праздничные изделия и блюда татарской кухни	4	
	6. Виды теста, используемые в татарской кухне	6	1
	7. Фарши и начинки для мучных изделий	6	1
	8. Изделия из дрожжевого и пресного теста	8	1
	Контрольная работа	4	3
	Семинарское занятие	4	1
	Лабораторная работа	28	
	1. Разработка ассортимента блюд и мучных изделий татарской кухни	4	2
	2. Приготовление мучных изделий татарской кухни	6	2
	3. Приготовление горячих первых блюд татарской кухни	6	2
	4. Приготовление горячих вторых блюд татарской кухни	6	2
	5. Приготовление изделий из пресного теста	6	2
Самостоятельная работа			
1. Изготовление блюд татарской кухни	28	3	
2. Подготовка технологических карт по изготовлению блюд татарской кухни			
Раздел 2. Кавказская национальная кухня		102	
Тема 2.1. История кавказской кухни. Грузинская кухня. Азербайджанская кухня. Армянская кухня.	Содержание		
	1. Введение	4	2
	2. Особенности приготовления блюд грузинской кухни	4	2
	3. Азербайджанская кухня Приготовление блюд национальной кухни	4	2
	4. Армянская кухня. Приготовление блюд армянской кухни	4	2
Контрольная работа	4		

	Лабораторная работа	32	
	1. Приготовление горячих блюд грузинской кухни	6	2
	2. Приготовление горячих блюд азербайджанской кухни	6	2
	3. Приготовление горячих блюд армянской кухни	6	2
	4. Разработка ассортимента блюд и мучных изделий кавказкой кухни, оставление меню для предприятия кавказской кухни	6	2
	5. Приготовление мучных изделий кавказской кухни	8	2
Самостоятельная работа			
1.Изготовление блюд кавказской кухни		50	3
2.Подготовка технологических карт по изготовлению блюд кавказской кухни			
Раздел 3. Кухня народов Средней Азии		92	
Тема 3.1. Узбекская кухня	Содержание		
	1. Узбекская кухня. Особенности приготовления горячих блюд.	4	2
	2. Изделия из теста узбекской кухни	4	2
	Лабораторная работа	30	
	1. Приготовление первых горячих блюд узбекской кухни	6	2
	2. Приготовление вторых горячих блюд узбекской кухни	6	2
	3. Разработка ассортимента блюд, оставление меню для предприятия узбекской кухни	6	2
	4. Приготовление мучных изделий узбекской кухни	6	2
	5. Разработка ассортимента мучных изделий кухни, составление меню для предприятия узбекской кухни	6	2
	Контрольная работа по вариантам	4	3
Самостоятельная работа			
1.Составление алгоритмов по приготовлению мучных		50	3
2. Составление технологических карт.			
4. Работа с дополнительной литературой			
5. Подготовка презентаций			
6.Подготовка сообщений, рефератов			
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			
Учебная практика		36	
Виды работ:			
1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.			

2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Приготовление основных супов и соусов. 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы. 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы. 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.		
Производственная практика Виды работ: 1. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2. Технология приготовления супов и соусов. 3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 5. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. 6. Технология приготовления сладких блюд и напитков. 7. Технология подготовки сырья и приготовления кондитерских изделий.	144	
ВСЕГО	733	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - **ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - **репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - **продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Технология продукции общественного питания»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: «Технология продукции общественного питания»

Мебель и стационарное оборудование

1. Шкафы для учебно-методической документации
2. Стол для преподавателя
3. Стул для преподавателя
4. Столы для студентов
5. Стулья для студентов
6. Доска классная
7. Экран
8. Штативы для плакатов
9. Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
10. Принтер
11. Сканер
12. Мультимедийные установки.

Учебный кулинарный цех, столовая оснащенная специализированным оборудованием

Учебно-наглядные пособия

1. Плакаты
2. Комплект учебно-методической документации

Компьютерные средства обучения

1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения
2. Мультимедийные презентации лекционного материала.
3. Обучающие и контролирующие программы
4. Информационные ресурсы сети Интернет:
 - федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
 - федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
 - федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» (<http://www.kt.edu.ru>);
 - федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);
 - сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфинова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» М, ПрофОбрИздат, 2016г.

2. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2014г.
3. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2016г.
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. (НПО). М., Академия, 2005г.
5. Голубев В.Н. и др. Обработка рыбы и морепродуктов. (НПО). М., Академия, 2016
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. (СПО), М., Академия, 2000
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (НПО, СПО). М., Академия, 2002
8. Мартинчик З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. (НПО, СПО), М. академия, 2004
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение продовольственных продуктов. (НПО, СПО). М., Академия, 2003
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., академии, 2004
11. Хаченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. (НПО)., М., академия, 2006

Дополнительные источники:

1. Баранина. Пер. с англ. Ю. Корякова. М., Терра-Книжный клуб, 1998
2. Птица. Пер. с англ. Е. Гайдуковой. М., Терра, 1998
3. Кулинария. Суперкнига для гурманов, М., Академия, 2002
4. Сто тысяч лучших кулинарных рецептов мира. Минск, Харвест, 2004

Отечественные журналы:

Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ 07 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального

практического опыта и проводится в лаборатории колледжа преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а также в колледже под руководством преподавателя спецдисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики
- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – высшее профессиональное образование, стажировка на предприятиях региона 1 раз в 3 года

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спецдисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

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 могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля 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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
.Раздел 1. Механическая обработка сырья.	- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; проводит технологический процесс по обработке овощей, рыбы, мяса, готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы,	Контрольная работа Защита лабораторной работы
Раздел 2 Тепловая кулинарная обработка, Приготовление и отпуск	- выбирает рациональные виды тепловой обработки, подготавливает инструменты и оборудование для безопасного его использования, проводит технологический процесс приготовления соусов, заправочных супов, варки каш, приготовление блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий, бобовых: - проводит технологический процесс приготовления рыбных, мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога - замешивает тесто для лапши домашней, оладий	Контрольная работа тесты Проверочная работа по практике
Раздел 3. Технология приготовления национальных блюд	- подготавливает сырье, готовит начинки и фарши для мучных изделий, блюда национальной кухни, выбирать способы тепловой обработки продукции составлять меню для	Контрольная работа Защита блюд национальной

	предприятий с национальной кухней	кухни зачет
--	-----------------------------------	----------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p> <p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i></p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	

выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля (сформирована или не сформирована профессиональная компетенция).