

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения очная

Нормативный срок освоения ОПОП 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

2016г.

Согласовано с
работодателями:
В. В. Дулинская
В. В. Дулинская
20 16 г.
М.П.

Утверждена
директор ГБПОУ КК БИТТ
Р. С. Мадельян
«30» августа 2016 г.
М.П.
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08.2016 г.

М. П. Милова
«30» 08 20 16 г.
М.П.

Деревяшкин
ЮГ-Неруд
«30» 08 20 16 г.
М.П.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии «19.01.17 Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.), Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (зарегистрированного в Минюсте России 08.05.2015 N 37199), укрупненная группа профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Белореченский индустриально-технологический техникум» (ГБПОУ КК БИТТ)

Разработчики:

- Печенкин П.В., заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ КК БИТТ *Печенкин*
- Мелкоян Л.В., методист ГБПОУ КК БИТТ *Мелкоян*
- Власенко М.В., председатель ЦМК
мастеров производственного обучения *Власенко*
- Безбородова З.М., председатель ЦМК спецдисциплин *Безбородова*
- Кузякина Н.Н., преподаватель ГБПОУ КК БИТТ *Кузякина*
- Планида О.Д., преподаватель ГБПОУ КК БИТТ *Планида*
- Замчевская О.В., преподаватель ГБПОУ КК БИТТ *Замчевская*

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
3. 3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4. 4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП	10
5. 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	18
6. 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	20
7. ПРИЛОЖЕНИЯ	

8. 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

9.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц
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.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК.4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК.4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК.4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки

ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

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

2.2. Требования к поступающим

- в соответствии с Правилами приема в ГБПОУ КК БИТТ от 15.01.2015г. лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования и документ, удостоверяющий личность.

2.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

- *16675 повар*
- *12901 кондитер*

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
О.00	Общеобразовательный цикл		3078	2052	138	1-3
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		2210	1500	16	1-3
ОУДб.01	Русский язык и литература		433	289	0	1,2
ОУДб.02	Иностранный язык		264	176	0	1,2
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		381	254	0	1,2
ОУДб.04	История		264	176	0	1,2
ОУДб.05	Физическая культура		313	235	0	
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности		111	74	0	1
ОУДб.07	Физика		177	118	16	1,2
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)		267	178	0	1-3
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		558	372	122	1-2
ОУДп.09	Информатика		177	118	98	1,2
ОУДп.10	Химия		270	180	16	1,2
ОУДп.11	Биология		111	74	8	1
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		270	180	0	1-3
УД.01	Кубановедение		99	66	0	3
УД.02	Основы бюджетной грамотности		54	36	0	3
УД.03	Основы предпринимательской деятельности		66	44	0	3
УД.04	Введение в профессию		51	34	0	1
ИП.00	Индивидуальный проект		40	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		318	212	112	1-2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		51	34	16	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		84	56	28	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		84	56	28	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		51	34	16	1
ОП.05	Безопасность		48	32	24	2

	жизнедеятельности					
П.00	Профессиональный цикл		2074	1876	196	2-3
ПМ.00	Профессиональные модули		2074	1876	196	2-3
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		156	140	16	2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		48	32	16	2
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)		0	36	0	2
ПП.01	Производственная практика		0	72	0	2
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		274	249	16	2
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		76	51	16	2
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)		0	90	0	2
ПП.02	Производственная практика		0	108	0	2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		216	196	24	2
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		60	40	24	2
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)		0	48	0	2
ПП.03	Производственная практика		0	108	0	2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		229	207	26	2
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		67	45	26	2
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)		0	54	0	2
ПП.04	Производственная практика		0	108	0	2
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		286	259	34	3
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		82	55	34	3
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)		0	96	0	3
ПП.05	Производственная практика		0	108	0	3
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		157	141	15	3
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		49	33	15	3
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)		0	36	0	3
ПП.06	Производственная практика		0	72	0	3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		162	144	15	3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	36	15	3
УП.07	Учебная практика		0	36	0	3

	(производственное обучение)					
ПП.07	Производственная практика		0	72	0	3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		594	540	50	3
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		162	108	50	3
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)		0	180	0	3
ПП.08	Производственная практика		0	252	0	3
ФК.00	Физическая культура		72	36	36	3
	Всего часов обучения по циклам ОПОП	116	5542	4176	482	
ПА.00	Промежуточная аттестация	5				1,2,3
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2				3
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				3
ВК.00	Время каникулярное	24				
	Всего	147				

10. 4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация. Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Более того, при современной информированности потребителей, развитию и избирательности вкусов, тенденции популяризации мировых кухонь современный повар, кондитер должен уметь не только удовлетворять разнообразным требованиям. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей, которые выявлялись в процессе анкетирования. Как одно из требований работодателей рассматривается квалификационная характеристика выпускника (Утвержденный постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. №30 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) раздел «Торговля и общественное питание»). Поскольку ФГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и знаниям.

Для конкретизации распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится анкетирование с работодателями по вопросам составления рабочих программ профессиональных модулей, после чего, проводится рецензирование работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ОПОП по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования. В разбивке часов вариативной части ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» принимали участие представители предприятий - социальных партнеров, в частности директор ООО «Гранд плюс» г. Белореченска Григорян Лева Агасович .

Максимальное количество часов отводимое базисным планом на вариативную часть составляет 216 часов, из них 144 часа- обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы, и 72

часа- на самостоятельную работу учащихся. Вариативная часть ОПОП распределена на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части - 52 часа на дисциплины общепрофессионального цикла и 92 часов на МДК.

В результате проделанной работы распределение часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» имеет следующий вид:

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимально учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	270 (192+78)	180 (128+52)
ОП.01	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>В результате изучения вариативной части обучающийся должен по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»</p> <p>у м е т ь: соблюдать правила хранения сырья; соблюдать санитарные правила к складским помещениям при хранении пищевых продуктов; предупреждать производственный травматизм, оказывать доврачебную помощь пострадавшим;</p> <p>з н а т ь: влияние условий внешней среды на микроорганизмы; виды глистов, меры предупреждения заболеваний; цель и значение медицинского обследования работников пищевого производства; контроль качества готовой пищи; методы оказания первой доврачебной помощи и предупреждения производственного травматизма.</p>	51 (36+15)	34 (24+10)
ОП.02	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>В результате изучения вариативной части обучающийся должен по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»</p> <p>у м е т ь: составлять рационы питания для лечебного и лечебно-профилактического питания</p> <p>з н а т ь: процесс пищеварения; основные понятия о лечебном и лечебно-профилактическом питании региональные виды рыб и другого сырья, ассортимент, состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность.</p>	84 (60+24)	56 (40+16)

ОП.03	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места В результате изучения вариативной части обучающийся должен по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»</p> <p>у м е т ь: взвешивать и принимать сырье и продукты; составлять заявки на сырье; составлять различные виды меню;</p> <p>з н а т ь: правила взвешивания, меры объема; организацию снабжения и доставки сырья, источники снабжения, приемку сырья; виды и назначение столовой посуды; виды услуг, предоставляемые предприятиями питания населению согласно ГОСТа и требованиям, предъявляемым к услугам; виды меню, обслуживания, банкетов; правила составления меню;</p>	84 (60+24)	56 (40+16)
ОП.04	<p>Экономические и правовые основы производственной деятельности В результате изучения вариативной части обучающийся должен по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»</p> <p>у м е т ь: оформлять документы учета на предприятиях производства пищевой продукции, пользоваться Сборником рецептур блюд и кондитерских изделий, определять цену на продукцию методом калькуляции, выполнять расчет количества сырья по рецептурам, составлять план-меню</p> <p>з н а т ь: порядок определения цен на продукцию производства и кондитерского цеха методом калькуляции, определение наценки и зависимость ее от категории предприятий, расчет количества сырья по рецептурам, принципы организации учета на предприятиях общественного питания, виды материальной ответственности</p>	51 (36+15)	34 (24+10)
П.00	Профессиональный цикл	1362 (1212+138)	1160 (1060+92)
ПМ.01	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов В результате изучения вариативной части обучающийся должен по междисциплинарному курсу <u>«МДК 01.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»</u></p> <p>у м е т ь: проверять качество обработанных овощей и грибов перед сложной нарезкой и формовкой нарезать корнеплоды и клубнеплоды сложной нарезкой.</p> <p>з н а т ь: требования к качеству обработанных традиционных видов овощей и грибов, предназначенных сложных видов нарезки и формовки; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при сложной нарезке; технику подготовки овощей и грибов для фарширования, используя метод карвинга.</p>	48 (26+22)	32 (17+15)
ПМ.03	<p>Приготовление супов и соусов В результате изучения вариативной части обучающийся должен по междисциплинарному курсу <u>«МДК 03.01.Технология</u></p>	60 (36+24)	40 (24+16)

	<p><u>приготовления супов и соусов</u></p> <p>у м е т ь: проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основным соусам и их производных, готовить холодные и горячие соусы из концентратов промышленного производства; готовить производные соусы на основе готовых соусов промышленного производства;</p> <p>з н а т ь: классификацию соусов, основных соусов и их производных; ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов.</p>		
ПМ.04.	<p>Приготовление блюд из рыбы В результате изучения вариативной части обучающийся должен по междисциплинарному курсу <u>«МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»</u></p> <p>у м е т ь: хранить нерыбные продукты моря в свежем, охлажденном и мороженом виде; проверять качество, размораживать, мыть ,обрабатывать ,нарезать; панировать охлаждать и замораживать подготовленные нерыбные продукты моря с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить подготовленные нерыбные продукты моря в охлажденном и мороженом виде знать Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря, пищевую ценность, требования к качеству. Правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде. Примерные нормы выхода подготовленных нерыбных продуктов моря. Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря. Методы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание. Виды и способы нарезки нерыбных продуктов моря. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря.. Способы минимизации отходов при обработке нерыбных продуктов моря. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде:. Правила охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря и правила их хранения</p>	67 (43+24)	45 (29+16)
ПМ.05.	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы В результате изучения вариативной части обучающийся должен по междисциплинарному курсу <u>«МДК 05.01. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы»:</u></p> <p>уметь: - готовить порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, сельскохозяйственной птицы - готовить котлетную, рубленную массу из мяса и сельскохозяйственной птицы и полуфабрикаты из нее - разрабатывать технологические карты блюд из мяса и домашней птицы, производить расчет калькуляции</p> <p>знать:</p>	82 (52+30)	55 (35+20)

	<ul style="list-style-type: none"> - виды и технологию приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы - ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов и блюд из котлетной и рубленой массы - ассортимент и технологию приготовления блюд из субпродуктов - ассортимент, технологию приготовления полуфабрикатов и блюд региональной кухни - способы заправки домашней птицы и дичи - выход готовых изделий, проценты ужарки, уварки, режим и продолжительность процессов тепловой обработки, температуру подачи - порядок использования сборника рецептур, составления технологических и калькуляционных карт 		
ПМ.08	<p>Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения вариативной части обучающийся должен по междисциплинарному курсу <u>«МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»:</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить региональные мучные кондитерские изделия - разрабатывать технологические карты блюд и гарниров из овощей и грибов, производить расчет калькуляции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы органолептической оценки качества сырья - технологию приготовления региональных мучных кондитерских изделий 	162 (124+38)	108 (83+25)

11. 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
О.00	Общеобразовательный цикл	
ОУДб.00	Базовые	
ОУДб.01	Рабочая программа по русскому языку и литературе	1
ОУДб.02	Рабочая программа по иностранному языку	2
ОУДб.03	Рабочая программа по математике: алгебре и началам математического анализа	
ОУДб.04	Рабочая программа по истории	3
ОУДб.05	Рабочая программа по физической культуре	4
ОУДб.06	Рабочая программа по основам безопасности жизнедеятельности	5
ОУДб.07	Рабочая программа по физике	6
ОУДб.08	Рабочая программа по обществознанию (вкл. экономику и право)	7
ОУДп.00	Профильные	
ОУДп.09	Рабочая программа по информатике	9
ОУДп.10	Рабочая программа по химии	10
ОУДп.11	Рабочая программа по биологии	11
	Дополнительные	
УД.01	Рабочая программа по кубановедению	12
УД.02	Рабочая программа по основам бюджетной грамотности	13
УД.03	Рабочая программа по основам предпринимательской деятельности	14
УД.04	Рабочая программа по предмету «Введение в профессию»	15
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Рабочая программа по основам микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16
ОП.02	Рабочая программа по физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров	17
ОП.03	Рабочая программа по техническому оснащению и организации рабочего места	18
ОП.04	Рабочая программа по экономическим и правовым основам производственной деятельности	19
ОП.05	Рабочая программа по безопасности жизнедеятельности	20
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Рабочая программа по ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов	21
ПМ.02	Рабочая программа по ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	22

ПМ.03	Рабочая программа по ПМ.03.Приготовление супов и соусов	23
ПМ.04	Рабочая программа по ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы	24
ПМ.05	Рабочая программа по ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	25
ПМ.06	Рабочая программа по ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	26
ПМ.07	Рабочая программа по ПМ.07.Приготовление сладких блюд и напитков	27
ПМ.08	Рабочая программа по ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	28
УП.00	Рабочая программа учебной практики (производственного обучения)	29
ПП.00	Рабочая программа производственной практики	30

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются русский язык и математика, сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамен по профильному предмету «Физика» проводится в устной форме по билетам. Промежуточная аттестация проводится сразу по окончании изучения дисциплины в освобожденный от занятий день.

Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения их освоения. Экзамены (квалификационные) сдаются в освобожденный от занятий (практики) день.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- ▲ оценка уровня освоения дисциплин;
- ▲ оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для всех видов аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижениям поэтапным или конечным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников привлекаются внешние эксперты – работодатели.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- обоснованная оценка годности традиционных видов овощей и грибов; - точность расчета потерь при механической кулинарной обработки овощей; - обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; - демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасности эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</i> <i>-Текущий контроль в форме:</i> <i>-защиты практических занятий,</i> <i>-экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №2 - 10.</i> <i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять	- обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовки к хранению	<i>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во</i>

<p>основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>овощей и грибов согласно технологическому процессу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов в соответствии с технологическими требованиями; - обоснованный выбор условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов 	<p><i>время учебной практики.</i> <u>-Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №11 - 16. -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним, согласно Му 4.2. 727-99. гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов, СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -соблюдение технологии подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара с учетом требований к безопасности пищевых продуктов в соответствии с технологической картой. - эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил безопасной эксплуатации для процесса подготовки сырья к использованию; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья; 	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u> <u>-Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №1-2. -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во</u></p>

<p>гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>требованиям к блюдам из круп, бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность расчета количества сырья и выхода каш и блюд из круп нужной консистенции в соответствии со сборником рецептур; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -соблюдение технологии приготовления, сервировки, оформления и подачи каш и гарниров из круп, простых и основных блюд из бобовых и кукурузы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор температурного режима приготовления в соответствии с технологией, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умения пользоваться технологическими картами 	<p><i>время учебной практики.</i> <i>-Текущий контроль в форме:</i> <i>-защиты практических занятий,</i> <i>-экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №3-6.</i> <i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля.</i></p>
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из макаронных изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -соблюдение технологии приготовления, сервировки, оформления и подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения 	<p><i>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</i> <i>-Текущий контроль в форме:</i> <i>-защиты практических занятий,</i> <i>-экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №7-8.</i> <i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p>

	<p>-обоснованный выбор температурного режима приготовления в соответствии с технологией, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрация умения пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из яиц и творога;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением</p> <p>-соблюдение технологии приготовления, сервировки, оформления и подачи простых и основных блюд из яиц и творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-точность определения степени готовности кулинарной продукции</p> <p>-проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор температурного режима приготовления в соответствии с технологией, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрация умения пользоваться технологическими картами</p>	<p><i>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</i></p> <p><i>-Текущий контроль в форме:</i></p> <p><i>-защиты практических занятий,</i></p> <p><i>-экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №9-11.</i></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из теста</p> <p>-точность расчета количества сырья для бездрожжевого и дрожжевого теста различной консистенции;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	<p><i>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</i></p> <p><i>-Текущий контроль в форме:</i></p> <p><i>-защиты практических занятий,</i></p> <p><i>-экспертной оценки и наблюдения за действиями</i></p>

	<p>посуды в соответствии с назначением</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение технологии приготовления, сервировки, оформления и подачи простых мучных изделий из теста с фаршем с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения -обоснованный выбор температурного режима приготовления в соответствии с технологией, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умения пользоваться технологическими картами 	<p><i>обучающегося при выполнении практических работ, во время практических занятий №12-16</i></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p> <p><i><u>-Итоговый контроль в форме:</u></i></p> <p><i>-дифференцированного зачёта по учебной практике,</i></p> <p><i>- экзамена (квалификационного по профессиональному модулю)</i></p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности -соответствие технологии приготовления бульонов и отваров, технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска бульонов; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ 	<p><u>-Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий № 1,2
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, 	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p>

	<p>посуды в соответствии с назначением</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности -соответствие технологии приготовления простых супов технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептур; -точность определения готовности супов; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи супов; -демонстрация умения пользоваться технологическими картами -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<ul style="list-style-type: none"> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий № 5 -10.
<p>ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности -соответствие технологии приготовления соусных полуфабрикатов технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептур; -точность определения готовности соусных полуфабрикатов; -обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов; -демонстрация умения пользоваться технологическими картами -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ 	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий № 11

<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности -соответствие технологии приготовления простых холодных и горячих соусов технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептур; -точность определения готовности простых холодных и горячих соусов; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи простых холодных и горячих соусов; - демонстрация умения пользоваться технологическими картами</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение</u> при выполнении практической работы во время учебной практики. <u>-Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий № 12 -16.</p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы в соответствии со сборником рецептур; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие выполнения операций по обработке рыбы согласно технологическому процессу ; -обоснованность выявления дефектов и определение способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение</u> при выполнении практической работы во время учебной практики. <u>-Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №1-6</p>

	<p>обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	
<p>ПК 4.2. Производить или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы в соответствии со сборником рецептов; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы согласно технологическому процессу ; - обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; - определение качества полуфабрикатов из рыбы согласно требованиям; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение</u> при выполнении практической работы во время учебной практики. -<u>Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №7-11.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы; -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептов; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением, -последовательности выполнения операций в соответствии с технологией приготовления блюд согласно сборнику рецептов; -обоснованный выбор температурного режима при приготовлении блюд из рыбы; -точность определения готовности блюд из рыбы; - проведение бракеража кулинарной продукции в соответствии с правилами; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы; -демонстрация умения пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение</u> при выполнении практической работы во время учебной практики. -<u>Текущий контроль в форме:</u> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №12-22.</p>

	гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.	
Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационно го)		
ПК 5.1 Осуществление подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -Определение органолептическим способом качества и соответствие первичной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы, согласно технологического процесса. -Точность расчета необходимого количества сырья в соответствии со сборником рецептур; - Обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; - Эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; - Соответствие последовательности выполнения операций при механической кулинарной обработки мяса, согласно технологического процесса. -Обоснованность выявления дефектов и определения способа их устранения; -Демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №1-6
ПК 5.2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -Определение органолептическим способом качество и соответствие первичной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы технологическим требованиям. -Точность расчета необходимого количества сырья в соответствии со сборником рецептур; - Обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; - Эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -Соответствие технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы технологической схеме с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Обоснованность выявления дефектов и 	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №7-15.

	<p>определения способа их устранения;</p> <p>-Демонстрация умения пользоваться технологическими картами и схемами;</p> <p>-Определение качества готовых полуфабрикатов, согласно требований;</p> <p>Демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	
<p>ПК 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>-Обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-Точность расчета необходимого количества сырья в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- Обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>- Эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>-Точность определения готовых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>-Обоснованный выбор режимов хранения блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>-Обоснованность выявления дефектов и определения способа их устранения;</p> <p>-Соответствие технологии приготовления блюд из мяса, мясопродуктов технологической карте и сборника рецептур блюд и готовых изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Демонстрация умения пользоваться технологическими картами;</p> <p>- Проведение брокеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами;</p> <p>-Демонстрация умения подачи блюд из мяса и мясопродуктов;</p> <p>Демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <p>-защиты практических занятий,</p> <p>-экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №16-25.</p>
<p>ПК 5.4. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.</p>	<p>-Обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-Точность расчета необходимого количества</p>	<p><u>Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной практики.</u></p> <p><u>-Текущий контроль в форме:</u></p> <p>-защиты практических</p>

	<p>сырья в соответствии со сборником рецептов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; - Эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -Точность определения готовых блюд из домашней птицы; -Обоснованный выбор режимов хранения блюд из домашней птицы; -Обоснованность выявления дефектов и определения способа их устранения; -Соответствие технологии приготовления блюд из домашней птицы технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Демонстрация умения пользоваться технологическими картами; -Проведение брокеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами; -Демонстрация умения подачи блюд из домашней птицы; <p>Демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p>занятий, -экспертной оценки и наблюдения за действиями обучающегося при выполнении практических работ во время практических занятий №26-35.</p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептов; -соответствие технологии приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 1-4 - при выполнении работ на

	<p>-проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор режимов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><i>различных этапах учебной и производственной практики:</i></p>
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>-эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>-точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-соответствие технологии приготовления салатов технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор режимов хранения салатов;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи салатов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p> <p><i>-при выполнении и защите практических работ № 4-8</i></p> <p><i>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</i></p> <p><i>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</i></p>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>-эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими</i></p>

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептов; -соответствие технологии приготовления простых холодных закусок технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -проведение бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и определение способов их устранения; -обоснованный выбор режимов хранения простых холодных закусок; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи простых холодных закусок; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<p>занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите практических работ № 9-12 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья в соответствии со сборником рецептов; -соответствие технологии приготовления простых холодных блюд технологической карте с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -проведения бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и определение способов их устранения; -обоснованный выбор режимов хранения простых холодных блюд; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи простых холодных блюд; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 13-16 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,

<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд в соответствии со сборником рецептов; - соответствие технологии приготовления сладких блюд технологической карте и сборнику рецептов блюд и готовых изделий; -точность определения степени готовности сладких блюд; -проведения бракеража готовых сладких блюд в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд; -демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 1-8 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</p>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода простых горячих напитков в соответствии со сборником рецептов;</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие технологии приготовления простых горячих напитков технологической карте и сборнику рецептур блюд и готовых изделий; -точность определения степени готовности горячих напитков; -проведения бракеража простых горячих напитков в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления простых горячих напитков; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи горячих напитков; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<p><i>-при выполнении и защите практических работ № 9-12</i></p> <p><i>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</i></p> <p><i>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</i></p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода простых холодных напитков в соответствии со сборником рецептур; - соответствие технологии приготовления простых холодных напитков технологической карте и сборнику рецептур блюд и готовых изделий; -точность определения степени готовности холодных напитков; -проведения бракеража простых холодных напитков в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления простых холодных напитков; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных напитков; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ. 	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p> <p><i>-при выполнении и защите практических работ № 13, 14, 15, 9, 10.</i></p> <p><i>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</i></p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационно</p>		

го)		
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода готовых хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур; -точность определения степени готовности хлебобулочных изделий; -проведения бракеража готовых хлебобулочных изделий в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения простых хлебобулочных изделий; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи хлебобулочных изделий; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 1-13 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</p>
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода основных мучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур; -точность определения степени готовности мучных кондитерских изделий; -проведения бракеража мучных кондитерских изделий в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий;</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 14-36 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</p>

	<p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи мучных кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</p>
<p>.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>-эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода печенья, пряников и коврижек в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-точность определения степени готовности печенья, пряников и коврижек;</p> <p>-проведения бракеража печенья, пряников и коврижек в соответствии с правилами;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения печенья, пряников и коврижек;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи печенья, пряников и коврижек;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <p>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p> <p>-при выполнении и защите практических работ № 37-50</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</p> <p>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</p>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>-эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода при изготовлении основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p><u>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</u></p> <p>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</p> <p>-при выполнении и защите</p>

	<p>-проведения бракеража основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с правилами;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><i>практических работ № 51-68</i></p> <p><i>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</i></p> <p><i>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</i></p>
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением;</p> <p>-эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода при изготовлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-точность определения степени готовности отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-проведения бракеража отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с правилами;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u><i>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</i></u></p> <p><i>-при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля</i></p> <p><i>-при выполнении и защите практических работ № 69-78</i></p> <p><i>- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики:</i></p> <p><i>- при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</i></p>
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и</p>	<p>-обоснованная органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-обоснованный выбор технологического</p>	<p><u><i>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной</i></u></p>

<p>легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с назначением; -эксплуатация технологического оборудования и инвентаря с соблюдением правил техники безопасности; -точность расчета количества сырья и выхода при изготовлении фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии со сборником рецептов; -точность определения степени готовности фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных; -проведения бракеража фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с правилами; -обоснованность выявления дефектов и способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи фруктовых легких обезжиренных тортов и пирожных; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ.</p>	<p><u>программы:</u> -при проведении занятий и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля -при выполнении и защите практических работ № 79-86 - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, по междисциплинарному курсу,</p>
<p>Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного)</p>		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – качество успеваемости за весь период обучения; – быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; – наличие положительных отзывов по итогам практики, благодарности от предприятия; – участие в конференциях и конкурсах профессионального мастерства; 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональность планирования и организация профессиональной деятельности; – своевременность сдачи заданий, отчетов; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на</p>

из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов выполнения профессиональных задач	<i>практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практик</i> <i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональной образовательной программы</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоконтроль и саморегуляция трудовой деятельности; – адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- самостоятельный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– самостоятельное использование различных источников; – результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – адекватность отбора и использования информации профессиональной задаче	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– участие в культурных и массовых мероприятиях в составе команд; – участие в студенческих советах и других органах самоуправления; – оказание помощи участникам команды; – выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- успешное освоение профессионального модуля	

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании цикловой методической комиссии и утверждается приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого учащегося.

Задания на выпускную квалификационную работу разрабатываются преподавателями спецдисциплин, рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

По структуре основная часть выпускной квалификационной работы состоит из теоретического и практического блоков. В теоретическом блоке на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Практический блок может быть представлен расчетами, чертежами, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная творческая работа учащегося. Весь ход выполнения работы сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления выпускной квалификационной работы.

6.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее — ГИА) выпускников проводится после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 г. и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации № 30306 от 1 ноября 2013 г. и приказом Минобрнауки от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968», а также Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ КК БИТТ приказ № 01.4-2/1 от 15 января 2015 г.

Порядок подготовки и проведения ГИА подробно разъясняется в Программе ГИА по профессии, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ГБПОУ КК БИТТ, после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания,

предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики и т.д. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.