

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «27» 08 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А.Митько

Приказ от «13» 08 2020г. № 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Пм 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции»

2020

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля Пм 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384)

Организация-разработчик: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «26» 06 2020 г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «27» 06 2020 г. № 3а

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2020г.

Содержание.

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	8
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	20

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовления сложных полуфабрикатов» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций.

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

Таблица 2

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Таблица 3

<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; • выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • печени для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества

Продолжение таблицы 3

	<p>необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; • методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; • технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; • правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; • требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
--	---

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 261 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающего 117 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

в том числе практические работы – 26 часов, лабораторные работы-16 часов самостоятельной работы обучающегося – 39 часов;

учебная практика - 36 часов;

производственная практика- 108 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля.

2.1. Структура профессионального модуля.

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
ПК 1.1.-ПК 1.3	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	117	78	40	-	39	-	36	-
ПК 1.1.-ПК 1.3	Учебная Производственная практика	36 108						-	36 108
	Всего:	261	78	40	-	39	-	36	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Раздел. 1. Организация подготовки овощей, рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		

<p>Тема 1.1. Технологические принципы производства продукции</p>	<p>Содержание Виды технологических процессов предприятий различного типа. Характеристика этапов технологического процесса предприятий общественного питания. Способы тепловой обработки продуктов. Классификация , новые способы тепловой обработки продуктов. Пищевая ценность. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика механической кулинарной обработки сырья.Производство полуфабрикатов повышенной сложности из овощей. Обработка грибов. Влияние первичной обработки на пищевую ценность продукта. Изменение белков при тепловой обработке.Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.Значение белков в кулинарных рецептурах. Химическая природа и строение белков. Общие представления об изменении углеводов и жиров при тепловой обработке в пищевых продуктах.Изменение углеводов: гидролиз, карамелизация,клейстеризация, декстринизация.</p>	<p>2 2 2 2</p>
	<p>Жиры: пищевая ценность, гидролиз, окисление.</p>	
<p>Тема 1.2.Технология приготовления полуфабрикатов из овощей</p>	<p>Содержание Приготовление полуфабрикатов из овощей: Приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов. Сложные виды нарезки. Подготовка к фаршированию, условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>
	<p>Технология приготовления из капустных и луковых овощей.</p>	<p>2</p>

	Сложные виды нарезки. Обработка экзотических овощей. Обработка грибов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практические занятия1 Решение технологических задач по расчету сырья, массы, отходов при кулинарной обработке овощей Лабораторная работа № 1 Нарезка овощей для приготовления сложных заправочных супов. Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из овощей. Сложные виды нарезки Лабораторная работа № 3 Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования	6 2 2 2
Тема 1.3. Технология подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание Разделка рыбы: с костным скелетом, рыбы осетровой породы, особенности обработка некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы . Пластование, филирование. Способы фарширования рыбы. Обработка нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения.	2 2
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	Содержание Приготовление полуфабрикатов из рыбы. - с хрящевым скелетом. -повышенной сложности. -требования к качеству полуфабрикатов - сроки хранения. - для варки, припускания, для жарки основным способом и во фритюре. -приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и кнельной массы, пищевые отходы.	2 2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практические занятия 1	

	Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы: - Рыба «фри»; - Рыба восьмеркой; - Зразы донские; - Тельное из рыбы; - Рыбные каштаны; - Рыба фаршированная.	4 2
	Лабораторная работа № 5 Приготовление сложных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела Сообщение: « Актуальное направление в приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы», «Новые рецепты», «Новые технологии». Работа с документацией.	10
Раздел 2 . Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса	Содержание: Определение доброкачественности мяса, технологическая схема кулинарной обработки мяса говядины. Стандартные говяжьи разрубы мраморной говядины, используемые в HoReCa Технологическая схема кулинарной обработки мяса свинины и баранины. Обработка субпродуктов и костей , туш диких животных.	2 2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практические занятия 1 Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из мяса.	2 6
	Самостоятельная работа 1. Сообщения на темы «Современные технологии подготовки сырья»	10
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса	Содержание: Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Стейки из говядины и телятины, распространенные в ресторанах России. Производство полуфабрикатов повышенной сложности. Приёмы применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Обработка поросенка. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и рубленой массы.	2 2

	<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины.</p> <p>Приготовление порционных, мелкокусковых, и из рубленой массы.</p> <p>Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса.</p>	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	<p>Практические занятия 1</p> <p>Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса для жарки и тушения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Антрекот, ромштекс, зразы отбивные; -Эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная, шницель отбивной; -Бефстроганов, поджарка, азу, гуляш. <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>«Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса»:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Бифштекс, шницель, люля-кебаб; - Зразы, тефтели, рулет. 	6
		2
		2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Сообщения на темы «Современные технологии подготовки сырья», «Новые рецепты». Работа с документацией.</p>	8
	Раздел 3 Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Тема 3.1.	Содержание	

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы дичи и кролика	Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	2
	Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Обработка субпродуктов.	2
	Фуагра птицы и дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения	.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
Практические занятия 1 Составление технологических схем кулинарной обработки птицы и дичи	2	
Лабораторная работа № 8 Приготовление полуфабрикатов из птицы Приготовление полуфабрикатов из филе птицы Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы и дичи, из котлетной и кнельной масс.	2	
Самостоятельная работа 1. Сообщения на темы «Современные технологии приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.», «Новые рецепты» . Работа с документацией.	11	
	Экзамен	
УЧ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36
Вводный инструктаж:	Содержание. Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Ассортимент блюд из полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2

	<p>Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления различных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Сроки реализации готовой продукции</p>	
Виды работ	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение простой и сложной нарезки овощей, плодов 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса 5. Приготовление полуфабрикатов из птицы 	34
ПП 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		108
Виды работ	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием. 2. Ознакомление с ассортиментом реализуемой сложной кулинарной продукции на основе полуфабрикатов. 3. Ознакомление с производственной структурой предприятия, включая основное и вспомогательное производство. 4. Участие в организации работы производственных цехов предприятия и организации рабочих мест. 5. Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовых блюд и кулинарной продукции с применением современных способов. 6. Участие в организации контроля качества реализуемой продукции. 7. Соблюдение санитарных норм и правил на 	108

	предприятия. 8. Составление письменного отчета по производственной практике	
		Экзамен
		Всего
		261

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка птицы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса», «Раздел туши»
- комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» раздел «Машины для переработки мяса», «Холодильное оборудование»
- муляжи кулинарных мясных полуфабрикатов.
- схемы разделки мясных туш; схема обработки субпродуктов.
- комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка мяса», «Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы»,

Оборудование учебного кулинарного цеха:

1. производственные ванны,
2. производственные столы,
3. ведра,
4. тазы,
5. кастрюли,
6. разделочные маркировочные доски «МС»,
7. нож для рыбы, мяса,
8. рыбчистки,
9. весы,
10. универсальный привод ПУ-0,6,
11. мясорубка,
12. настольные циферблатные весы,
13. холодильники,
14. контейнеры для укладки полуфабрикатов,
15. пинцет для обработки птицы,
16. ножницы-секаторы,
17. таяпка и молоток для отбивания мяса.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дашков и КПеретятко Т.И Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие Изд. 4-е, перераб., доп. 2009 – 232с.
2. Доценко В.А., Власова В.В Санитарно- эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник . 2012– 592с.
3. Зайко Г.М Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно- практическое пособие для студентов вузов. 2008 – 192с.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М. И. Сборник рецептур блюд и култарных изделий: Для предприятий общественного питания – 656с. А.С.К М:

Гамма-Пресс 2012

5. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитарии и гигиена: Учебное пособие для среднего профессионального образования Изд 2-е, стереотип. 2007- 192с.

6. Сметанина Т.Л. Подсосенко Т.В. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие 2010.-124. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.

7. Соколова С.В Точкова Л.П Богатырева Е.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для среднего профессионального образования.2005г.

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания - 656 с. К: А.С.К. /М: Гамма-Пресс 2006 Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.

2. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник - 592 с. {Библиотека журнала Здоровоохранение} М: МЦФЭР Доценко В.А., Власова В.В.

3. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия» 2013г.»

4. Семиряжко Т.Г. «Кулинария. Контрольные материалы.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-192с

5. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2005.-112с.

6. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2007.- 608с.

7. Журнал «Стол»

8. Журнал «Вкус»

9. Журнал « Дело вкуса»

10. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:

WWW.GASTRONOM.RU

WWW.TALERKA.RU

WWW.INFORVIDEO.RU

WWW.GURMAN.RU

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-организация подготовки мяса к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из мяса в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки мяса; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике</p>
<p>ПК1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-организация подготовки рыбы к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из рыбы в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике</p>
<p>ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной</p>	<p>- подготовка птицы к кулинарной обработке; -приготовил полуфабрикат из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - выполнение</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и</p>

кулинарной продукции.	технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике
-----------------------	---	---

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе – Участует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый

<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы</p> <p>Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>

	<p>технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 9</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>