

31

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального  
образования Свердловской области  
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

---

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

Протокол № 14 от «05» 09 2016



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ф.Г. Исламгалиев

2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПМ. 01 «Организация процесса приготовления**  
**и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной**  
**продукции»**  
**(заочное отделение)**

Екатеринбург  
2016

Рабочая программа 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.

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

**Разработчики:**

Н.В. Чукавина, преподаватель ВК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии, протокол № 14 « 05 » 09 2016 г.  
Председатель: Королев А.П. \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 01.01

#### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 01.01

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 01.01

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа дисциплины – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** также укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

14

20

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.

Программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер».

#### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

1. разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
2. расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
3. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
4. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- 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;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

В результате изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся осваивает элементы компетенции:

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины :

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

- 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.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса и рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной 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 ятят, молочных поросят и поросчатой головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ятят, молочных поросят и поросчатой обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ятят, молочных поросят и поросчатой головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 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 профессионального модуля ПМ 01.

всего – 279 часов, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часов;  
 в том числе практические работы – 6 часов.  
 лабораторные работы – 6 часов.  
 самостоятельной работы обучающегося – 111 часов;  
 учебная практика-36  
 производственная практика-108

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных учебных комплексов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем обязательной программы, час.					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики				
			всего, часов	Обучение по МДК, в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 1. Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	135	24	12	-	-	-	-	111
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	36	108	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>279</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>111</b>	

<sup>1</sup> Учебника самостоятельной работы в рамках образовательной программы не предусмотрены в соответствии с требованиями ФГОС СПО о пределах объема профессионального модуля в календаре: часе, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебными планами и содержащихся в образовательном курсе.

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелинарных курсов (МДК) и тем	Объем часов
1	2
МДК 01.01 Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3
Раздел 1. Организация подготовки овощей, рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Тема 1.1. Содержание Технологические принципы производства продукции	2
Тема 1.2. Технологии приготовления полуфабрикатов из овощей	2

	Технология приготовления из капустных и луковых овощей.		
	Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья, массы, отходов при кулинарной обработке овощей	1	
Тема 1.3. Технология приготовления сырья для полуфабрикатов из рыбы	Разделка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровой породы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы фарширования рыбы. Обработка неразбных молелпродуктов.	2	
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	Соержание 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	
	Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела • Характеристика этапов технологического процесса предприятий общественного питания. Характеристика механической кулинарной обработки сырья. Производство полуфабрикатов повышенной сложности из овощей. Обработка грибов.	20	

	Изменение белков при тепловой обработке. Значение белков в кулинарных рецептурах Изменение углеводов: гидролиз, карамелизация, ферментация, лецитринизация. Жиры: пищевая ценность, гидролиз, окисление. Приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов. Обработка экзотических овощей. Обработка грибов. Особенности обработка некоторых видов рыб. Пластование, филирование. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и кнельной массы, пищевые отходы		
Раздел 2 . Организация сложной кулинарной продукции	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 разубы мраморной говядины, используемые в HoReCa Технологическая схема кулинарной обработки мяса свиинны и баранины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Стейки из говядины и телятины, распространённые в ресторанах России. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и рубленой массы Обработка поросёнка Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины.	2	
	Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов Составление технологических карт по приготовлению	2	

	полуфабрикатов из мяса		
	Самостоятельная работа 1. Обработка субпродуктов и костей, туш диких животных. 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и рубленой массы 3. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Приготовление порционных, мелкокусковых, и из рубленой массы. Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов.	30	
	Самостоятельная работа Приготовление порционных, мелкокусковых, и из рубленой массы. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса.	20	
	Раздел 3 Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Содержание Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Фабрига птицы и дичи. Практические занятия Составление технологических схем кулинарной обработки птицы и дичи	2	
	Самостоятельная работа Обработка субпродуктов Требования к качеству, условиям и срокам хранения	11	

11

	Лабораторная работа: Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и птицы		6
	Самостоятельная работа Контрольная работа по вариантам		10 10
	Экзамен		36
	Уч.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выводный инструктаж: Содержание: Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Ассортимент блюд из полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов. Технология приготовления различных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сроки реализации готовой продукции		2
	Виды работ Содержание 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
	III 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Виды работ Содержание 1. Ознакомление с предприятием. 2. Ознакомление с ассортиментом		108 108

12

	<p>реализуемой сложной кулинарной продукции на основе полуфабрикатов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Ознакомление с производственной структурой предприятия, включая основное и вспомогательное производство.</li> <li>4. Участие в организации и работе производственных цехов предприятия и организации рабочих мест.</li> <li>5. Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовых блюд и кулинарной продукции с применением современных способов.</li> <li>6. Участие в организации контроля качества реализуемой продукции.</li> <li>7. Соблюдение санитарных норм и правил на предприятии.</li> <li>8. Составление письменного отчета по производственной практике</li> </ol>	
	<b>Экзамен</b>	
	<b>Всего</b>	<b>261</b>

Для зачисления: уровень освоения учебного материала определяется следующими обозначениями:  
 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 МДК 01.01.

#### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий обучающихся, предусмотренных программой учебной дисциплины и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Посадочные места по количеству учащихся.
  2. Рабочее место преподавателя.
  3. Комплект учебно-наглядных пособий.
- Технические средства обучения:
- ПК.
  - Ноутбук.
  - Мультимедийный проектор.
  - Экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сметанина Т.Л. Подосенко Т.В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие 2010.-124. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – 656с. А.С.К М.: Гамма-Пресс 2012
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие для среднего профессионального образования Изд 2-е, стереотип. 2007- 192с.
4. Дашков и КПеретяко Т.И Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие Изд. 4-е, перераб., доп. 2009 – 232с.
5. Зайко Г.М Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно- практическое пособие для студентов вузов. 2008 – 192с.
6. Доценко В.А., Власова В.В Санитарно- эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник. 2012.– 592с.
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 рецептов 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 Здравоохранение} 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 кулинарногомастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2007.- 608с.
7. Журнал «Стол»
8. Журнал «Вкус»
9. Журнал « Дело вкуса»
10. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:

[WWW.GASTRONOM.RU](http://WWW.GASTRONOM.RU)

[WWW.TALERKA.RU](http://WWW.TALERKA.RU)

[WWW.INFORVIDEO.RU](http://WWW.INFORVIDEO.RU)

[WWW.GURMAN.RU](http://WWW.GURMAN.RU)

\

**Форма проведения занятий.**

1. Интерактивная ученая лекция.
2. Публичная презентация.
3. Деловая игра.
4. Анализ конкретных ситуации.
5. Коллоквиум.
6. Проблемное обучение.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 01.01.(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ, ТЕСТИРОВАНИЯ, А ТАК ЖЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-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	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике
ПК1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-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	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике

ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготвления сложной кулинарной продукции.	- подготовка птицы к кулинарной обработке; -приготовил полуфабрикат из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение технологической инструкционной карты; 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 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 – участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, 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 деятельность. Своременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и

самооценки эффективности выполненной работы.	профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию

	приготовления блюд	Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления	
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общения различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями	Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый	Интерпретация результатов наблюдений за	

(подчиненных), результат выполнения заданий.	результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути совершенствования профессиональной деятельности Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути совершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологической деятельности.	Анализирует инновации в области технологий приготовления блюд, оборудования Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки,

	журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
--	--

Н.В. Чукавина, преподаватель ВК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /