

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 № 7 от «23» 06 2017

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
«23» 06 2017 г.



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

Екатеринбург
2017

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 № 7 « 23 » 06 2017 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

4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

14

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

20

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 специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 технологий 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 поросячей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ятят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ятят, молочных поросят и поросячей 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 по взаимодополнению с преподавателем, час.		Практики				
			всего, часов	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	-	-
	Всего:	279	24	12	-	36	108	111	

¹Учитывая самостоятельную работу в рамках образовательной программы осуществляющей с соответствием с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля и коллессивное часов, необходимых для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебными заданиями и содержанием дисциплины учебного курса.

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных 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 Виды технологических процессов предприятий различного типа. Способы тепловой обработки продуктов. Классификация, новые способы тепловой обработки продуктов. Пищевая ценность. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Влияние первичной обработки на пищевую ценность продукта. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Химическая природа и строение белков, жиров и углеводов. Общие представления об изменении углеводов и жиров при тепловой обработке в пищевых продуктах.	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 подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание Разделка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровой породы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы фарширования рыбы. Обработка нерыбных морепродуктов.	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 клепаной 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 предпринятой общественной питания. Характеристика механической кулинарной обработки сырья. Производство полуфабрикатов повышенной сложности из овощей. Обработка грибов.	20	

9

	Изменение белков при тепловой обработке. Значение белков в кулинарных рецептурах Изменение углеводов: гидролиз, карамелизация . Клейстеризация, декстринизация. Жиры: пищевая ценность, гидролиз, окисление Приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов Обработка эсэотических овощей. Обработка грибов. Особенности обработка некоторых видов рыб. Пластование, филирование. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и клепаной массы, пищевые отходы		
Раздел 2 . Организация 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 свинины и баранины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Стейки из говядины и телятины, распротраненные в ресторанах России. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и рубленой массы Обработка поросенка Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины.	2	
	Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов Составление технологических карт по приготовлению	2	

10

	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	2
	Раздел 3 Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы дичи и кролика		
	Содержание Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Фуршет птицы и дичи. Практические занятия Составление технологических схем кулинарной обработки птицы и дичи Самостоятельная работа Обработка субпродуктов Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	1
			11

11

	Лабораторная работа: Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и птицы Самостоятельная работа Контрольная работа по вариантам	6	
	Экзамен	108	
	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. Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов. Технология приготовления различных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сроки реализации готовой продукции	2	
	Виды работ	34	
	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		
	ПП 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108	
	Виды работ Содержание 1. Ознакомление с предприятием. 2. Ознакомление с ассортиментом	108	

12

	<p>реализуемой сложной кулинарной продукции на основе полуфабрикатов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 предприятии. 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 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. Подсosenко Т.В. Технология 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 КПереятко 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. Семряжко 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
- WWW.TALERKA.RU
- WWW.INFOVIDEO.RU
- WWW.GURMAN.RU

Форма проведения занятий.

1. Интерактивная ученая лекция.
2. Публичная презентация.
3. Деловая игра.
4. Анализ конкретных ситуаций.
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 притовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки мяса к кулинарной обработке; -притовление полуфабриката из мяса в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической 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 притовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки рыбы к кулинарной обработке; -притовление полуфабриката из рыбы в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической 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 приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству;</p> <p>Визуальная оценка качества продукции;</p> <p>Сравнение технологической и инструкционной карт;</p> <p>Сравнение с требованиями СанПин.</p> <p>Отчет по практике</p>
---	--	---

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 «Технолог», проявлять устойчивый интерес	<p>Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</p> <p>Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Организовывает собственную деятельность.</p> <p>Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации.</p> <p>Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет методикой</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за деятельностью в стандартной ситуации</p> <p>Результаты освоения учебных дисциплин и</p>

<p>самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Уровень освоения ОПОП</p> <p>Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию.</p> <p>Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль.</p> <p>Принимает решения оперативно</p> <p>Оценивает и корректирует собственную деятельность.</p> <p>Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</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</p> <p>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</p>

	приготовления блюд	
<p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p> <p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных 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> <p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных 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>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<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: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

<p>(подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>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 совершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологической деятельности.</p>	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность исполнения профессиональной информации, ее оформления внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки,</p>

	журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
--	--

Н.В. Чукавина, преподаватель ВК _____ / _____ /