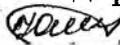


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ

И.В. Гоголь
« 31 » 08 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

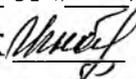
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03.

Приготовление супов и соусов

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » 08 2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Разработчики:

Фаустова Е.И. –преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. -преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, требующие как простой, средней сложности и сложной кулинарной обработки;

-оценивать качество готовых блюд;

-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность технологических операций при приготовлении супов и соусов, требующих простой, средней сложности и сложной кулинарной обработки;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правило проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 147 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;

учебной практики-36 часов;

производственной практики – 48 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 не стандартных ситуациях, 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 в команде эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результаты выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			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 3.1 – 3.4	Раздел 1. Технологический процесс приготовления супов и соусов	99	42	30		21	-	36	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	48							48
	Всего:	147	42	30	-	21	-	36	48

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 03. Технологический процесс приготовления супов и соусов		147	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов		99	
Тема 1.1. Приготовление супов	Содержание	25	
	1. Характерные особенности приготовления супов Классификация супов. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Подготовка продуктов для супов.	7	2
	2. Приготовление бульонов, отваров Правила приготовления бульонов, отваров. Приготовление оттяжки. Правила осветления бульонов. Приготовление прозрачных супов, оформление и подача.		2
	3. Заправочные супы Ассортимент, общие правила варки, последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов. Оформление и подача.		2
	4. Супы-пюре, молочные супы Последовательность технологических операций приготовления супов-пюре и молочных супов. Оформление и подача.		2
	5. Холодные и сладкие супы Последовательности технологических операций при приготовлении холодных и сладких супов. Оформление и подача.		2
	6. Требования к качеству и хранению супов Правила отпуска супов. Органолептическая оценка готовых супов. Правила проведения бракеража. Требования, предъявляемые к качеству супов. Температурный режим хранения.		2
	7. Организация работы горячего цеха по приггтовлению супов, подбор оборудования и инвентаря Организация производства в суповом отделении горячего цеха. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря. Санитарные требования к инвентарю, посуде, оборудованию. Пищеварочные котлы. Правила безопасного использования оборудования.		2
	Практические работы	3	
	1 Работа со сборником рецептур.		
	2 Составление технологических карт.		

		Лабораторные работы	15	3
	1	Технология приготовления бульонов. Технология приготовления щей. Технология приготовления борщей.		
	2	Технология приготовления рассольников. Технология приготовления супа и супа-лапши домашней. Технология приготовления мясной сборной окрошки.		
	3	Технология приготовления прозрачного мясного супа. Технология приготовления супа и супа-шоре из разных овощей. Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов, мясной окрошки, холодного супа.		
Тема 1.2. Приготовление соусов	Содержание		17	
	1	Характерные особенности приготовления соусов Классификация. Пищевая ценность соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Охлаждение, заморозка и разморозка компонентов для приготовления соусов.	5	2
	2	Приготовление соусов с мукой Технологическая последовательность приготовления красного, белого, молочного, сметанного соусов и их производных. Использование.		2
	3	Приготовление соусов без муки Технологическая последовательность приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных соусов, желе. Использование.		2
	4	Требования к качеству и хранению соусов Органолептическая оценка соусов. Бракераж готовой продукции. Требования, предъявляемые к качеству соусов. Сроки хранения. Оформление. Отпуск.		2
	5	Организация работы соусного отделения горячего цеха, подбор оборудования и инвентаря Организация производства в соусном отделении горячего цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты, жарочные шкафы, фритюрницы. Правила безопасного использования теплового оборудования.		2
	Практические работы		3	
	1	Решение производственных задач.		
	2	Определение норм закладки сырья для приготовления соусов.		
	3.	Составление калькуляционных карт.		
	Лабораторные работы		9	
	1	Технология приготовления основного соуса и его производных. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.		
	2.	Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.		

	3.	Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправкой. Технология приготовления сладких соусов, абрикосового и яблочного.			
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</p> <p>Составление опорного конспекта по темам: «Общие требования к приготовлению супов», «Общие требования к приготовлению соусов», «Требования к качеству и сроки хранения супов», «Требования к качеству и сроки хранения соусов», «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении супов», «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении соусов»</p> <p>Составление словаря новых терминов и слов</p> <p>Составление технико-технологических схем приготовления супов и соусов</p> <p>Составление технологических карт</p> <p>Работа в рабочих тетрадях</p> <p>Решение количественных и качественных задач</p> <p>Подготовка информации с использованием новых производственных технологий</p> <p>Составление слайдовых презентаций по темам: «Приготовление борщей», «Приготовление солянок», «Приготовление сладких супов», «Приготовление рассольников», «Приготовление красного основного соуса и его производных», «Приготовление яично-масляных соусов», «Приготовление соусов сметанных», «Приготовление холодных соусов и желе»</p> <p>Разработка тестовых заданий с эталонами ответов, кроссвордов, ребусов по темам: «Приготовление молочных супов», «Приготовление супов-пюре», «Приготовление соусов грибных», «Приготовление сладких соусов», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования»</p> <p>Составление рекламных проспектов блюд</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка технико-технологической документации для фирменных супов и соусов 2. Используя профессиональные журналы, Интернет подготовить сообщение или реферат о новой производственной технологии в общественном питании «Продуктовый модуль» 3. Разработка требований к качеству на блюда по меню 4. Подготовка творческих заданий, учебных проектов. 5. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы. 				21	
<p>Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов для приготовления супов и соусов; - приемы пассерования овощей для приготовления супов и соусов; - приготовление бульонов: костного, мясо-костного, грибного, овощных отваров; - приготовление щей, борщей; - приготовление рассольников, солянок; - приготовление молочных супов; - приготовление пюреобразных супов; - приготовление сладких и холодных супов; - приготовление красного основного соуса и производных от него; - приготовление белого основного соуса и производных от него; - приготовление сметанных соусов; 				36	

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление соусов без муки (яично-масляные смеси); - приготовление молочных соусов; - приготовление холодных соусов и желе; - приготовление сладких соусов 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление супов: борща украинского, рассольника домашнего, солянки мясной сборной, картофельного с крупой; щей из свежей капусты, супа-лапши домашней; - приготовление соусов: лукового, красного кисло-сладкого, парового, грибного, сметанного с томатом, маринада овощного 	48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий).

Оборудование лабораторий:

1. Кулинарной:

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для сырых и вареных овощей, ножи поварские для сырых и вареных овощей, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, нож для гофрирования, выемка округлая, зубочистки, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3л, веселка деревянная, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100мл, подстановочные тарелки, тарелки для вторых блюд, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкостью 50-100мл, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2018.
Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. - М.: «Академия», 2018.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: Академия, 2018.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. – М.: «Академия», 2007.

Усов, В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. – М.: «Академия», 2008.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

2. Отечественные журналы:
«Питание и общество»
«Шеф Арт»
«Ресторанные ведомости»
«Гастроном»

3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /
www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление супов и соусов» и профессии «Технология приготовления пищи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Мастера: имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологических требований при приготовлении бульонов и отваров; - обоснование выбора оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация приготовления простых супов; - выполнение органолептической проверки соответствия основных продуктов и ингредиентов при приготовлении простых супов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении простых супов 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
Готовить отдельные	- соблюдение последовательности	<i>Текущий контроль в</i>

<p>компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>выполнения технологических операций при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков замораживания, размораживания и охлаждения компонентов для приготовления соусов; - демонстрация проведения бракеража приготовленных соусов и соусных полуфабрикатов 	<p><i>форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></p>
<p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация технологии приготовления простых холодных и горячих соусов; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации) 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <p><i>Зачет по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Комплексный зачет по модулям №1, 2, 3</i></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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики;	

санитарное состояние	– наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей)	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	