

**Госкомитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД. 15. ДИЗАЙН В ПРОФЕССИИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих , служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2017

«РАССМОТРЕНО»

методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

Ф. Я. Зиннатуллина

Протокол № 1

«30» 08 2017 г.



«УТВЕРЖДЕНО»

и.о. директора ГБПОУ УКИПиС

Г. А. Христофорова

«30» 08 2017г.

«СОГЛАСОВАНО»

заместитель директора по УПР

Н. В. Трегубова

«30» 08 2017 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Дизайн в профессии» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер и составлена в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Баграмова Светлана Шамилевна – преподаватель междисциплинарного курса, высшая категория, заместитель директора по УВР

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-13
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14-19
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20-28
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29-32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	32-45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОУД. 15. Дизайн в профессии** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования (программы повышение квалификации, программы профессиональной переподготовки) при наличии среднего профессионального и или высшего образования и для лиц получающих среднее профессиональное и или высшего образования;

На базе среднего общего или основного общего образования .

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. 43 Сервис, туризм . 43.01.09. Повар, кондитер

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, 	<ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента,

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; 	<p>в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - вырезать украшения з овощей, грибов; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с 	<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуска 	<p>дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разно-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила, техника общения с потребителями; – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных 	<p>образного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные 	<p>форм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейне-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<p>ров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<ul style="list-style-type: none"> напитков разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ре-</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>сурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру про-</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>фессииональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональных модулей:

ОУД – 15 ДИЗАЙН В ПРОФЕССИИ

Обязательная аудиторная нагрузка, в том числе практические работы	110
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		
		Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	4	5	6
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	ОУД – 15 ДИЗАЙН В ПРОФЕССИИ	110	10	-
	Всего:	110	10	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.01.01. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.				
Тема 1.1. Введение.	Содержание			
	1-2.	Цель и задачи учебной дисциплины ОУД – 15 Дизайн в профессии.	2	
Тема 1.2. Украшения из овощей.	Содержание			
	3-4.	Простые и сложные украшения из овощей.	2	
	Содержание			
	5-6.	Красивая подача овощных блюд.	2	
	Самостоятельная работа			
		1. Составить композицию из овощей (карвинг). 2. Подготовить презентацию «Вальс овощных блюд».	2 2	
МДК.02.01. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
Тема 1.3. Дизайн блюд и гарниров.	Содержание			
	7-8.	Оригинальный дизайн подачи блюд из круп, макаронных изделий.	2	

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Содержание			
	9-10.	Уникальный дизайн подачи блюд из яиц, творога.	2	
	Содержание			
	11-12.	Эстетика подачи блюд из пресного теста.	2	
	Содержание			
	13-14.	Креативный дизайн подачи блинчиков.	2	
	Самостоятельная работа			
		1. Оформить панно из крупы.	2	
		2. Создать композицию из макаронных изделий.	2	
		3. Подготовить оформление блюд из солёного теста.	3	
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.				
Тема 1.4. Новый подход в оформлении супов и соусов.	Содержание			
	15-16.	Красивая подача супа.	2	
	Самостоятельная работа			
		1. Подготовить слайды по оформлению супов.	2	
		2. Сделать подбор информации про разновидности подачи соусов.	2	
МДК.04.01. Технология приготовления блюд из рыбы.				
Тема 1.5. Художественный процесс оформления блюд из рыбы.	Содержание			
	17-18.	Художественный процесс оформления блюд из рыбы.	2	

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Содержание 19-22. Неповторимый дизайн подачи блюд из рыбы.		4	
	Содержание 23-24. Новый подход в оформлении блюд из рыбы.		2	
	Содержание 25-26. Фестиваль рыбных блюд.		2	
	Самостоятельная работа 1. Подготовить реферат на тему: «Изысканность рыбных блюд». 2. Подготовить муляжи рыбных блюд из солёного теста. 3. Составить кроссворд о дизайне рыбных блюд.		2 2 2	
МДК.05.01. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.				
Тема 1.6. Творческий подход в оформлении блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание 27-30. Высокий стиль дизайна подачи блюд из мяса.		4	
	Содержание 31-32. Красивая подача блюд из домашней птицы.		2	
	Содержание 33-34. Творческий дизайн в оформлении блюд из мяса диких животных.		2	
	Содержание 35-36. Фееричная подача блюд из субпродуктов.		2	
	Самостоятельная работа			

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1.Подготовить презентацию «Оригинальность в оформлении мясных блюд». 2.Подготовить творческую работу на тему: «Самое необычное мясное блюдо». 3.Подбор информации про блюда из мяса диких животных.	2 2 2	
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			
Тема 1.7. Эстетическая организация в оформлении холодных блюд и закусок.	Содержание		
	37-40. Весёлый дизайн в оформлении бутербродов.	4	
	Содержание		
	41-44. Эффективная подача холодных закусок.	4	
	Содержание		
	45-48. Красивая подача овощного ассорти.	4	
	Содержание		
	49-50. Фантастический дизайн подачи мясного ассорти.	2	
	Содержание		
	51-52. Кейтеринг подачи рыбного ассорти	2	
	Содержание		
	53-54. Этикет и дизайн подачи заливных блюд.	2	
	Содержание		
	55-56. Высокорентабельный дизайн в оформлении и подачи паштета.	2	
	Самостоятельная работа 1. Подготовить творческую работу на тему: «Принципы декорирования холодных блюд и закусок».	2	

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2.Подготовить презентацию «Возможные приёмы и способы оформления холодных блюд и закусок».		2	
	3.Подготовить информационный блок «Сочетание цвета в современном искусстве оформления блюд».		2	
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.				
Тема 1.8. Декорирование сладких блюд и напитков.	Содержание			
	57-59.	Дизайнерский декор свежих фруктов и ягод.	3	
	Содержание			
	60-61.	Красивая подача холодных напитков.	2	
	Содержание			
	62-63.	Необычный дизайн подачи желе.	2	
	Содержание			
	64-66.	Художественная нотка дизайна муссов, суфле, самбуков.	3	
	Содержание			
	67-69.	Креативное оформление дизайна мороженого.	3	
	Содержание			
	70-71.	Радужный дизайн десертов.	2	
	Содержание			
	72-73.	Подарочный дизайн подачи печенья.	2	
	Содержание			
	74-76.	Красивая подача чая, кофе.	3	
	Самостоятельная работа			

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить кроссворд «Подача чая и кофе». 2. Подготовить реферат на тему: «Десерты». 3. Подготовить презентацию «Декор сладких блюд». 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.				
Тема 1.9. Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий	Содержание			
	77-78.	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий (композиция, миниатюра, цветовая гамма, геометрическая симметрия).	2	
	79.	Практическая работа Рисование плоских предметов (геометрические фигуры).	1	
	80.	Практическая работа Рисование орнаментов и узоров.	1	
	81.	Практическая работа Рисование растений.	1	
	82.	Практическая работа Рисование фруктов.	1	
	83.	Практическая работа Рисование овощей.	1	

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	84.	Практическая работа Рисование животных.	1	
	85-86.	Практическая работа Рисование композиций.	2	
	87.	Практическая работа Рисование пирожных.	1	
	88-89.	Практическая работа Рисование тортов.	2	
	90-91.	Практическая работа Лепка макетов тортов и пирожных.	2	
	Самостоятельная работа 1. Нарисовать три вида орнамента. 2. Нарисовать корзину с фруктами. 3. Нарисовать цветочную композицию		2 2 2	
Тема 1.10. Дизайн в оформлении конди-	Содержание			

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
терских изделий.	92-93.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий кремом.	2	
	94-95.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий карамелью.	2	
	96-97.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий глазурью.	2	
		Самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию на тему: «Торты» 2. Подготовить презентацию на тему: «Пирожные» 3. Подготовить реферат на тему «Современные направления в оформлении кондитерских изделий»	2	
			2	
			2	
		Содержание		
98-99.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий желе.	2		
100-101.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий мастикой.	2		
102-103.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий шоколадом.	2		

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Самостоятельная работа 1.Подготовить реферат на тему «Виды украшений для кондитерских изделий» 2.Подготовить макет торта с элементами оформления.	2	
		Содержание		
	104-105.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий живыми цветами.	2	
	106-107.	Дизайн в оформлении кондитерских изделий жидким тестом (тюлипным).	2	
	108-110.	Дизайн в составлении подарочных наборов из кондитерских изделий.	3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- «технология кулинарного производства»,
- «технология кондитерского производства»,
- «безопасности жизнедеятельности труда»;

лабораторий:

- «микробиологии, санитарии и гигиены»,
- «товароведение продовольственных товаров»,
- «технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места на количество обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий:

а) плакаты по приготовлению кондитерских изделий.

б) муляжи готовых изделий.

в) технологические схемы приготовления кондитерских изделий

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- мультимедиа проектор,
- экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Механическое оборудование:

взбивальная машина МВ-35М

взбивальная машина МВ-6

универсальный привод ПУ-0,6 с комплектом сменных механизмов

универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов

Тепловое оборудование

пищеварочный котёл КПЭ-60

жарочный шкаф ШЖЭ-0,81

электрическая плита ПЭ-0,17

газовая плита ПГСМ-2

Холодильное оборудование

холодильный шкаф ШХ-0,4

прилавок охлаждаемый

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производства: плакаты по теме «приготовление кондитерских изделий», муляжи кондитерских изделий, оборудование: механическое, немеханическое, тепловое, электрическое, весоизмерительное и холодильное оборудование, инструменты, инвентарь, посуда, столовое белье.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники:

- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2014 г.;
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания – М.: Академия, 2014 г.;
- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2013 г.;
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - М.: Академия, 2012 г.;
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: Академия, 2012 г.;
- Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет – М.: Академия, 2013г.;
- Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М.: Академия, 2014 г.;
- Анфимова Н. А. Кулинария – М.: Академия, 2015г.;
- Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы – М.: Академия, 2013г.;
- Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М.: Академия, 2014г.;
- Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов – М.: Академия, 2014г.;
- Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов – М.: Академия, 2014г.

2. Справочники:

- Елхина В.Д., Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятия торговли и общественного питания - М.: Академия, 2014 г.;
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2014 г.
- Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятия общественного питания - М.: Академия, 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л. С., В.П., Сиданова М. Ю. Производственное обучение профессии «кондитер» - М.: Академия, 2013 г.;
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - М.: Академия, 2014 г.;
3. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: Академия, 2014 г.;
4. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. Л. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - М.: Академия, 2014 г.;
5. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты - М.: Академия, 2013 г.;
6. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – М.: Академия, 2014г.;
7. Электронные учебники Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление супов и соусов.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Хлебопродукты», «Люблю готовить», «Книга рецептов».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданных образовательной средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях соответствующих профилю профессии повар, кондитер. Учебная дисциплина проводится в аудиториях образовательного учреждения. По итогам проводится сдача зачета по каждой теме раздела.

Дисциплины и модули изучение которых предшествует освоению данной учебной дисциплине:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.
-

4.4. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников;

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся;

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений обучающихся экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	Первичная обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, грибов и плодов в соответствии с требованиями САН-ПиН, сборника рецептур, ТБ.	Наблюдение и оценка деятельности на учебной практике Сопоставление результата

		с эталоном.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные, простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<p>Приготовление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для основных, простых блюд и гарниров из овощей и грибов в рамках заданного времени.</p>	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Первичная обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.	Наблюдение и оценка деятельности на учебной практике Сопоставление результата с эталоном.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<p>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном Сопоставление результата с эталоном.

<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ. Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления основных, простых блюд и гарниров из макаронных изделий выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из яиц и творога в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ. Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления простых блюд из яиц и творога выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур. Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления простых мучных блюд из теста с фаршем выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
---	---	--

<p>ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары</p>	<p>Приготовление бульонов и отваров в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p>	<p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы</p>	<p>Приготовление простых супов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления простых супов выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов соответствуют рецептуре (по составу), выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>

<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления простых холодных и горячих соусов выполнены с использованием требуемых инструментов в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном.</p> <p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
--	--	--

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p>Первичная обработка рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p>	<p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p>	<p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>

	инструментов для простых блюд из рыбы с костным скелетом в рамках заданного времени.	
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Первичная подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.	Сопоставление результата с эталоном.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.	Сопоставление результата с эталоном.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ. Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых блюд из мяса и мясных продуктов в рамках заданного времени.	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями САНПиН,	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном.

	<p>сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых блюд из домашней птицы в рамках заданного времени.</p>	Сопоставление результата с эталоном.
--	---	--------------------------------------

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты	<p>Приготовление бутербродов и подготовка гастрономических продуктов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебной практике.</p> <p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	<p>Приготовление и оформление салатов в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления салатов выполнены с использованием требуемых инструментов для салатов в рамках заданного времени.</p>	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	<p>Приготовление и оформление, простых холодных закусок в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче).</p>	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.

	Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых холодных закусок в рамках заданного времени.	
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	<p>Приготовление и оформление простых холодных блюд в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых холодных блюд в рамках заданного времени.</p>	Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<p>Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Блюда соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче). Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых холодных и горячих сладких блюд в рамках заданного времени.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебной практике</p> <p>Сопоставление результата с эталоном.</p>
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	Приготовление простых горячих напитков в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном.</p> <p>Сопоставление результата с эталоном.</p>

	<p>Горячие напитки соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче).</p> <p>Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых горячих напитков в рамках заданного времени.</p>	эталон.
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>Приготовление и оформление простых холодных напитков в соответствии с требованиями САНПиН, сборника рецептур, ТБ.</p> <p>Напитки соответствуют рецептуре (по составу, оформлению, порционированию и подаче).</p> <p>Элементы оформления выполнены с использованием требуемых инструментов для простых холодных напитков в рамках заданного времени.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационным. Сопоставление результата с эталоном.</p>

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии:</p> <p>- с техникой безопасности.</p> <p>Демонстрация хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-технической документацией (сборник рецептур, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебной практике</p> <p>Сопоставление результата с эталоном.</p>

<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление основных мучных кондитерских изделий в соответствии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с заданным временем; - с техникой безопасности. <p>Демонстрация основных мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технической документацией (сборник рецептов, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление печенья, пряников, коврижек в соответствии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с заданным временем; - с техникой безопасности. <p>Демонстрация печенья, пряников, коврижек в соответствии с нормативно-технической документацией (сборник рецептов, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление простых отделочных п/ф в соответствии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с заданным временем; - с техникой безопасности. <p>Демонстрация простых отделочных п/ф в соответствии с нормативно-технической документацией</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>

	<p>ей (сборник рецептов, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий.</p>	
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление отечественных классических тортов и пирожных в соответствии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с заданным временем; - с техникой безопасности. <p>Демонстрация отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с нормативно-технической документацией (сборник рецептов, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</p>
<p>ПК. 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Подготовка и контроль качества сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление фруктовых легких и обезжиренных тортов и пирожных в соответствии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с заданным временем; - с техникой безопасности. <p>Демонстрация фруктовых легких и обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с нормативно-технической документацией (сборник рецептов, техника безопасности, в соответствии с СанПином).</p> <p>Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция).</p> <p>Подача готовых изделий.</p>	<p>Экспертная оценка блюда на экзамене квалификационном. Сопоставление результата с эталоном.</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 сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- участие в профессиональных олимпиадах, семинарах, конференциях, конкурсах.	- наблюдение; - мониторинг.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - мониторинг выполнения работ на момент учебной и производственной практики.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий - умение принимать решения в производственных ситуациях.	- практические работы на решения нестандартных профессиональных задач.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - эффективный поиск необходимой информации.	- подготовка рефератов; -использование электронных источников.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет.	- наблюдение за навыками работы в локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик в ходе обучения; - умение общаться с посетителями; - наличие лидерских качеств; - участие в спортивном и культурно-массовых мероприятиях.	Наблюдение за ролью обучающегося

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этики; - выполнение правил внутреннего распорядка; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний; - соблюдение техники безопасности. - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<ul style="list-style-type: none"> -своевременность постановки на воинский учет; -проведение воинских сборов.
--	---	---