

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной части

 Н.А. Осокина

« 15 » 03 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

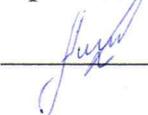
 Д.А. Солонко

« 15 » 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль
качества блюд
Основной профессиональной образовательной программы
по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»
2024-2028 г.

Разработала:

Преподаватель:

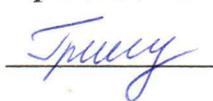
 А.Д. Неб

Принято на заседании ПЦК

« 14 » марта 2024 г.

Протокол № 10

Председатель ПЦК:

 А.С. Грамотина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля..... | 3 |
| 2. Результаты освоения программы профессионального модуля..... | 5 |
| 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля..... | 6 |
| 4. Условия реализации профессионального модуля..... | 24 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)..... | 26 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Рабочая программа составлена на основе ОПОП с учетом программы воспитания ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и календарным планом воспитательной работы.

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 блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров,
- определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 781 час, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 525 часа;

-самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 256 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 3.1. | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. |
| ПК 3.2. | Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. |
| ПК 3.3. | Выбирать и обрабатывать качественные сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. |
| ПК 3.4. | Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. |
| ПК 3.5. | Порционировать и подготавливать блюда для подачи. |
| ПК 3.6. | Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителям. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9. | Добиваться соблюдения своих социально – трудовых прав в рамках закона. |

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (<i>макс, учебная нагрузка и практики</i>) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 3.1-3.6 | МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд. | 781 | 525 | 279 | 256 |
| | <i>Всего:</i> | <i>781</i> | <i>525</i> | <i>279</i> | <i>256</i> |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Личностные результаты | |
|---|---|--|-----------------------|-----------|
| МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд. | | 525 | | |
| 1 семестр – 33 часа | | | | |
| Тема 03.01.01. <i>Введение.</i> | | 12 | | |
| | 1 | Инструктаж по Т.Б. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 2 | Введение в специальность. | 1 | |
| | 3 | Квалификационная характеристика повара 3-4 разряда. | 1 | |
| | 4 | Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. | 1 | |
| | 5 | Виды отходов. | 1 | |
| | 6 | Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса. | 1 | |
| | Лабораторно - практические занятия | | | |
| | 7-9 | «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» | 3 | |
| | 10-12 | «Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке» | 3 | |
| | Самостоятельная работа №1 | | 2 | |
| Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу. | | 2 | | |
| Тема 03.01.02. <i>Технологическое оборудование предприятий общественного питания.</i> | | 11 | | |
| | 13 | Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 14 | Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации оборудования. | 1 | |
| | 15 | Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей. | 1 | |
| | 16 | Универсальная кухонная машина. | 1 | |
| | 17 | Машины для обработки овощей, мяса и рыбы. | 1 | |
| | Лабораторно - практические занятия | | | |
| | 18-20 | «Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». | 3 | |
| 21-23 | «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82». | 3 | | |

| | | | | |
|--|-------|---|-----------|-----------|
| | | | | |
| | | Самостоятельная работа №2 | 7 | |
| | | Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей» | 7 | |
| Тема 03.01.03. <i>Влияние пищи на организм человека.</i> | | | 10 | |
| | 24 | Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 25 | Энергетическая ценность пищи. | 1 | |
| | 26 | Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения. | 1 | |
| | 27 | Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание. | 1 | |
| | 28 | Основные принципы рационального питания. | 1 | |
| | 29 | Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения. | 1 | |
| | | Лабораторно - практические занятия | | |
| | 30-32 | «Расчет энергетической ценности дневного рациона питания» | 3 | |
| | | Самостоятельная работа №3 | 10 | |
| | | Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10» «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи». | 10 | |
| | 33 | КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 1 СЕМЕСТР | 1 | |
| 2 семестр – 90 часов | | | | |
| Тема 03.01.04. <i>Товароведение пищевых продуктов.</i> | | | 34 | |
| | 34 | Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 35 | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | 1 | |
| | 36 | Маркировка продовольственных товаров. | 1 | |
| | 37 | Основы хранения и консервирования продуктов. | 1 | |
| | 38 | Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения. | 1 | |
| | 39 | Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей. | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|-----------|
| | 40 | Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая. | 1 | |
| | 41 | Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы. | 1 | |
| | 42 | Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству. | 1 | |
| | 43 | Субпродукты. Классификация. Требования к качеству. | 1 | |
| | 44 | Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству. | 1 | |
| | 45 | Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог. | 1 | |
| | 46 | Яйца и яйцепродукты. Жиры. | 1 | |
| | 47 | Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар. | 1 | |
| | 48 | Кондитерские изделия. Вкусовые продукты. | 1 | |
| | 49 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 50-52 | «Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты». | 3 | |
| | 53-55 | «Требования к качеству рыбных продуктов моря». | 3 | |
| | 56-58 | «Требования к качеству нерыбных продуктов моря». | 3 | |
| | 59-61 | «Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса». | 3 | |
| | 62-64 | «Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов». | 3 | |
| | 65-67 | «Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных продуктов». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №4 | | 18 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» «Зерномучные товары» «Мясокопчености» «Субпродукты» «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов». | | 18 | |
| Тема 03.01.05. | | | 20 | |
| <i>Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.</i> | 68 | Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 69 | Требования к качеству овощных полуфабрикатов. | 1 | |
| | 70 | Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. | 1 | |
| | 71 | Первичная обработка мяса. | 1 | |
| | 72 | Изготовление мясных полуфабрикатов. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|-----------|
| | 73 | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы. | 1 | |
| | 74 | Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы. | 1 | |
| | 75 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 76-78 | «Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке». | 3 | |
| | 79-81 | «Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке». | 3 | |
| | 82-84 | «Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов». | 3 | |
| | 85-87 | «Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №5 | | | 7 |
| | Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса». | | 7 | |
| Тема 03.01.06. <i>Первые блюда</i> | | | | 51 |
| | 88-89 | Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 90 | Мясной, куриный бульон. | 1 | |
| | 91 | Рыбный бульон. | 1 | |
| | 92-93 | Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов. | 2 | |
| | 94 | Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 95-96 | Щи, борщи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |
| | 97 | Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 98 | Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 99-100 | Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |
| | 101 | Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 102-103 | Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |
| | 104-105 | Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |
| | 106-107 | Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |
| | 108 | Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 109 | Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 110-111 | Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2 | |

| | | | | |
|-----------------------|--|---|-----------|-----------|
| | 112 | Супы- пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 113 | Требования к качеству супов и сроки их хранения. | 1 | |
| | 114 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 115-117 | «Приготовление бульонов». | 3 | |
| | 118-120 | «Приготовление заправочных супов». | 3 | |
| | 121-123 | «Приготовление картофельных супов». | 3 | |
| | ЭКЗАМЕН ЗА 2 СЕМЕСТР | | | |
| | 3 семестр – 65 часов | | | |
| | 125-127 | «Приготовление молочных супов». | 3 | |
| | 128-130 | «Приготовление прозрачных супов». | 3 | |
| | 131-133 | «Приготовление сладких супов» | 3 | |
| | 134-136 | «Приготовление холодных супов». | 3 | |
| | 137-139 | «Приготовление супов-пюре». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №6 | | 14 | |
| | Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре» | | 14 | |
| | Самостоятельная работа №7 | | 14 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы» «Холодные супы» | | 14 | |
| Тема 03.01.07. | | | 35 | |
| <i>Соусы.</i> | 140-141 | Общие сведения о соусах. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 142-143 | Полуфабрикаты для приготовления соусов. | 2 | |
| | 144-145 | Приготовление мучных пассировок и бульонов. | 2 | |
| | 146 | Соусы мясные красные. | 1 | |
| | 147 | Соусы белые на мясном или рыбном бульоне. | 1 | |
| | 148-149 | Соусы грибные. | 2 | |
| | 150 | Соусы молочные, сметанные. | 1 | |
| | 151 | Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси. | 1 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|-----------|
| | 152 | Соусы масляные, горячие и холодные. | 1 | |
| | 153 | Заправки на растительном масле. | 1 | |
| | 154-155 | Холодные соусы и желе. | 2 | |
| | 156 | Соусы сладкие. | 1 | |
| | 157 | Соус майонезный. | 1 | |
| | 158 | Соусы на уксусе. | 1 | |
| | 159 | Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения. | 1 | |
| | 160 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 161-163 | «Изучение и расчет рецептов производственных мясных и рыбных соусов». | 3 | |
| | 164-166 | «Изучение и расчет рецептов молочных соусов». | 3 | |
| | 167-169 | «Изучение и расчет рецептов сметанных соусов». | 3 | |
| | 170-172 | «Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси». | 3 | |
| | 173-175 | «Приготовление соуса майонезного». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №8 | | 14 | |
| | Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу. | | 14 | |
| | Самостоятельная работа №9 | | 5 | |
| | Подготовка доклада тема на выбор: «Соус майонезный, требования к качеству» «Заправки на растительном масле» | | 5 | |
| | | | 36 | |
| Тема 03.01.08. <i>Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</i> | 176 | Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 177 | Блюда и гарниры из вареных овощей. | 1 | |
| | 178 | Блюда и гарниры из припущенных овощей. | 1 | |
| | 179 | Блюда и гарниры из жаренных овощей. | 1 | |
| | 180 | Блюда и гарниры из тушеных овощей. | 1 | |
| | 181 | Блюда из запеченных овощей. | 1 | |
| | 182 | Блюда из грибов. | 1 | |
| | 183 | Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. | 1 | |
| | 184 | Блюда из полуфабрикатов. | 1 | |
| | 185 | Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | |
| | 186 | Подготовка круп к варке. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|-----------|
| | 187 | Каши. | 1 | |
| | 188 | Блюда из каш. | 1 | |
| ЭКЗАМЕН ЗА 3 СЕМЕСТР | | | | |
| 4 семестр – 90 часов | | | | |
| | 189 | Блюда из бобовых. | 1 | |
| | 190 | Блюда из макаронных изделий. | 1 | |
| | 191 | Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | |
| | 192 | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | |
| | 193 | Контрольная работа | 1 | |
| Лабораторно – практические занятия | | | | |
| | 194-196 | «Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей». | 3 | |
| | 197-199 | «Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей». | 3 | |
| | 200-202 | «Приготовление блюд из грибов». | 3 | |
| | 203-205 | «Приготовление блюд из каш». | 3 | |
| | 206-208 | «Приготовление блюд из бобовых». | 3 | |
| | 209-211 | «Приготовление блюд из макаронных изделий». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №10 | | 9 | |
| | Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каша различной консистенции, изделия из каш» | | 9 | |
| | Самостоятельная работа №11 | | 9 | |
| | Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых» | | 9 | |
| Тема 03.01.09. <i>Горячие блюда из рыбы.</i> | | | 27 | |
| | 212-213 | Значение рыбных блюд в питании. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 214 | Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. | 1 | |
| | 215-216 | Классификация горячих рыбных блюд. | 2 | |
| | 217 | Рыба отварная. | 1 | |
| | 218 | Рыба припущенная. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|-----------|
| | 219 | Рыба тушеная. | 1 | |
| | 220 | Рыба жареная. | 1 | |
| | 221 | Рыба запеченная. | 1 | |
| | 222 | Блюда из рыбной котлетной массы. | 1 | |
| | 223 | Блюда из морепродуктов. | 1 | |
| | 224-225 | Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения. | 2 | |
| | 226 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 227-229 | «Изучение и расчет рецептов блюд из рыбы». | 3 | |
| | 230-232 | «Приготовление горячих блюд из рыбы». | 3 | |
| | 233-235 | «Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы». | 3 | |
| | 236-238 | «Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №12 | | 10 | |
| | Подготовка сообщения тема на выбор: «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)» | | 10 | |
| | Самостоятельная работа № 13 | | 7 | |
| | Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов». | | 7 | |
| | | | 41 | |
| Тема 03.01.10. <i>Горячие блюда из мяса и птицы.</i> | 239-240 | Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 241 | Отварные мясные блюда. | 1 | |
| | 242 | Припущенные мясные блюда. | 1 | |
| | 243 | Жаренье мяса. | 1 | |
| | 244-245 | Тушеные мясные блюда. | 2 | |
| | 246 | Запеченные мясные блюда. | 1 | |
| | 247 | Блюда из рубленного мяса. | 1 | |
| | 248 | Блюда из котлетной массы. | 1 | |
| | 249 | Блюда из субпродуктов. | 1 | |
| | 250 | Блюда из мяса диких животных. | 1 | |
| | 251 | Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения. | 1 | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|-----------|
| | 252-253 | Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. | 2 | |
| | 254 | Отварная и припущенная птица и дичь. | 1 | |
| | 255 | Жареная птица и дичь. | 1 | |
| | 256-257 | Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск. | 1 | |
| | 258-259 | Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения. | 1 | |
| | 260 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 261-263 | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса». | 3 | |
| | 264-266 | «Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса». | 3 | |
| | 267-269 | «Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса». | 3 | |
| | 270-272 | «Приготовление блюд из котлетной массы». | 3 | |
| | 273-275 | «Приготовление блюд из мяса диких животных». | 3 | |
| | 276-278 | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи». | 3 | |
| | ЭКЗАМЕН ЗА 4 СЕМЕСТР | | | |
| | 5 семестр – 65 часов | | | |
| | 279-281 | «Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №14 | | 10 | |
| | Подготовка сообщения тема на выбор: «Горячие блюда из мяса» «Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» «Горячие блюда из субпродуктов I и II категории» «Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск». | | 10 | |
| | Самостоятельная работа №15 | | 10 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск» «Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи» «Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск». | | 10 | |
| Тема 03.01.11. <i>Блюда из яиц и творога.</i> | | | 19 | |
| | 282 | Характеристика яичных продуктов. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 283 | Варка яиц. | 1 | |
| | 284 | Жареные блюда. | 1 | |
| | 285 | Запеченные блюда. | 1 | |
| | 286 | Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения. | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|-----------|
| | 287 | Характеристика блюд из творога. | 1 | |
| | 288 | Холодные блюда из творога. | 1 | |
| | 288 | Горячие блюда из творога. | 1 | |
| | 289 | Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения. | 1 | |
| | 290 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 291-293 | «Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур». | 3 | |
| | 294-296 | «Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур». | 3 | |
| | 297-299 | «Приготовление холодных и горячих блюд из творога». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №16 | | 16 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Значение в питании блюд из творога и яиц» «Яйца и яйцапродукты» | | 16 | |
| Тема 03.01.12. <i>Изделия из теста.</i> | | | 49 | |
| | 300-301 | Значение изделий из теста. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 302-303 | Виды теста. | 2 | |
| | 304-305 | Способы разрыхления теста. Подготовка сырья. | 2 | |
| | 306-307 | Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ. | 2 | |
| | 308-309 | Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. | 2 | |
| | 310-311 | Тесто для блинов и оладий. | 2 | |
| | 312-313 | Бездрожжевое (пресное) тесто. | 2 | |
| | 314-315 | Сдобное, слоеное тесто. | 2 | |
| | 316-317 | Заварное, бисквитное тесто. | 2 | |
| | 318-319 | Приготовление фаршей. | 2 | |
| | 320-321 | Мучные изделия пониженной калорийности. | 2 | |
| | 322-323 | Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения. | 2 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 324-329 | «Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)». | 6 | |
| | 330-336 | «Приготовление блинов, оладий». | 6 | |
| | 337-339 | «Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста». | 3 | |
| | 340-342 | «Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста». | 3 | |
| | 343 | КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 5 СЕМЕСТР | 1 | |
| 6 семестр – 70 часов | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|-----------|--|
| | 344-346 | «Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста». | 3 | | |
| | 347-349 | «Приготовление фаршей». | 3 | | |
| | Самостоятельная работа №17 | | 10 | | |
| | Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста» «Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных». | | 10 | | |
| | Самостоятельная работа №18 | | 9 | | |
| | Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные». | | 9 | | |
| | | | 36 | | |
| Тема 03.01.13. <i>Холодные блюда и закуски.</i> | 350-351 | Значение холодных блюд и закусок. | 2 | ЛР 7,8 | |
| | 352-353 | Подготовка продуктов для холодных блюд. | 2 | | |
| | 354 | Бутерброды. | 1 | | |
| | 355 | Салаты. | 1 | | |
| | 356 | Винегреты. | 1 | | |
| | 357-358 | Овощные и грибные блюда и закуски. | 2 | | |
| | 359-360 | Блюда и закуски из яиц. | 2 | | |
| | 361-362 | Рыбные блюда и закуски. | 2 | | |
| | 363-364 | Мясные блюда и закуски. | 2 | | |
| | 365 | Горячие закуски. | 1 | | |
| | 366 | Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения. | 1 | | |
| | 367 | Контрольная работа | 1 | | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | | |
| | 368-373 | «Приготовление холодных блюд». | 6 | | |
| | 374-376 | «Приготовление бутербродов и салатов». | 3 | | |
| | 377-379 | «Приготовление мясных блюд и закусок». | 3 | | |
| | 380-385 | «Приготовление горячих закусок». | 6 | | |
| Самостоятельная работа №19 | | 17 | | | |

| | | | |
|---|--|-----------|-----------|
| | Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов» | 9 | |
| | Самостоятельная работа №19 | 8 | |
| | Подготовка презентации на тему: « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск» | 8 | |
| Тема 03.01.14. <i>Сладкие блюда и напитки.</i> | | 26 | |
| | 386 Характеристика сладких блюд. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 387 Натуральные свежие фрукты и ягоды. | 1 | |
| | 388 Приготовление компотов. | 1 | |
| | 389 Желированные блюда. | 1 | |
| | 390 Горячие сладкие блюда. | 1 | |
| | 391 Сладкие блюда из концентратов. | 1 | |
| | 392 Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. | 1 | |
| | 393 Общие сведения о напитках. | 1 | |
| | 394 Чай. Кофе, какао, шоколад. | 1 | |
| | 395 Холодные напитки. | 1 | |
| | 396 Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | |
| | 397-399 «Приготовление компотов». | 3 | |
| | 400-402 «Приготовление желированных блюд». | 3 | |
| | 403-405 «Приготовление горячих сладких блюд». | 3 | |
| | 406-408 «Приготовление горячих напитков». | 3 | |
| | 409-411 «Приготовление холодных напитков». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №20 | 12 | |
| | Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск» | 12 | |
| Тема 03.01.15. <i>Особенности национальной кухни.</i> | | 27 | |
| | 412 Традиции и обычаи русской кухни. Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи. | 1 | ЛР 7,8 |
| | КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 6 СЕМЕСТР | 1 | |
| | 7 семестр – 40 часов | | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|-----------|
| | 414 | Особенности приготовления холодных блюд и закусок. | 1 | |
| | 415 | Особенности приготовления первых блюд. | 1 | |
| | 416 | Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | 1 | |
| | 417 | Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса. | 1 | |
| | 418 | Особенности приготовления мучных блюд. | 1 | |
| | 419 | Особенности приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | |
| | 420 | Особенности постного стола. | 1 | |
| | 421 | Пасхальный стол. | 1 | |
| | 422 | Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская). | 1 | |
| | 423 | Контрольная работа | 1 | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | |
| | 424-426 | «Приготовление русских национальных супов». | 3 | |
| | 427-429 | «Приготовление русских национальных блюд из круп». | 3 | |
| | 430-432 | «Приготовление русских национальных изделий из теста». | 3 | |
| | 433-435 | «Приготовление русских национальных вторых блюд» | 3 | |
| | 436-438 | «Составление меню постного и пасхального». | 3 | |
| | Самостоятельная работа №21 | | 16 | |
| | Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу. | | 11 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь». | | 5 | |
| | | | 27 | |
| Тема 03.01.16. <i>Организация обслуживания</i> | 439 | Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. | 1 | ЛР 7,8 |
| | 440 | Характеристика методов и форм обслуживания. | 1 | |
| | 441 | Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. | 1 | |
| | 442 | Оборудование залов. Современные требования к мебели. | 1 | |
| | 443 | Буфеты. | 1 | |
| | 444 | Сервизная. | 1 | |
| | 445 | Моечная столовой посуды. | 1 | |
| | 446 | Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|-----------|
| | 447 | Столовые прибор: виды, назначение, характеристика. | 1 | |
| | 448 | Столовое белье. | 1 | |
| | 449 | Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика. | 1 | |
| | 450 | Типы меню. Виды меню. | 1 | |
| | 451 | Оформление меню и прейскурантов. | 1 | |
| | 452 | Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета. | 1 | |
| | 453 | КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 7 СЕМЕСТР | 1 | |
| 8 семестр – 72 часа | | | | |
| Лабораторно – практические занятия | | | | |
| | 454-456 | «Изучение классификации предприятий общественного питания». | 3 | |
| | 457-459 | «Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания». | 3 | |
| | 460-462 | «Сервировка стола». | 3 | |
| | 463-465 | «Составление меню». | 3 | |
| Самостоятельная работа №22 | | | 8 | |
| | Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню» | | 8 | |
| Самостоятельная работа №23 | | | 9 | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания» | | 9 | |
| | | | 46 | |
| Тема 03.01.17. <i>Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.</i> | 466-467 | Задачи и организации учета в общественном питании. | 2 | ЛР 7,8 |
| | 468-469 | Материальная ответственность. | 2 | |
| | 470-471 | Документы учета в общественном питании. | 2 | |
| | 472-473 | Ценообразование на предприятиях общественного питания. | 2 | |
| | 474-475 | Калькуляция и учет на предприятии общественного питания. | 2 | |
| | 476-477 | Учет сырья готовой продукции. | 2 | |
| | 478-479 | Получение и приемка товаров. | 2 | |
| | 480-481 | Учет поступления сырья на производство. | 2 | |
| | 482-483 | Учет реализации готовой продукции. | 2 | |
| | 484-485 | Отпуск готовой продукции. | 2 | |
| | 486-487 | Инвентаризация. | 2 | |

| | | | | | |
|--|---|--|-----------|-----------|--|
| | 488-489 | Общие правила проведения инвентаризации. | 2 | | |
| | 490 | Контрольная работа | 1 | | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | | |
| | 491-496 | «Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй». | 6 | | |
| | 497-502 | «Составление калькуляции на блюда» | 6 | | |
| | 503-505 | «Составление калькуляции на кулинарные изделия» | 3 | | |
| | 506-508 | «Составление калькуляции на кондитерские изделия». | 3 | | |
| | 509-511 | «Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары». | 3 | | |
| | Самостоятельная работа №24 | | 8 | | |
| | Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» «Составление схем сервировки стола» | | 8 | | |
| | Самостоятельная работа №25 | | 8 | | |
| | Подготовка презентации тема на выбор: «Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» «Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур» | | 8 | | |
| | | | 13 | | |
| Тема 03.01.18. <i>Переработка продуктов в домашних условиях.</i> | 512 | Переработка овощей и плодов, ягод. | 1 | ЛР 7,8 | |
| | 513 | Переработка грибов, бобовых | 1 | | |
| | 514 | Переработка мяса и рыбы. Переработка молока. | 1 | | |
| | 515 | Контрольная работа | 1 | | |
| | Лабораторно – практические занятия | | | | |
| | 516-518 | «Изготовление плодовоовощных консервов». | 3 | | |
| | 519-521 | «Изготовление продуктов переработки мяса» | 3 | | |
| | 522-524 | «Изготовление продуктов переработки рыбы» | 3 | | |
| | Самостоятельная работа № 26 | | 7 | | |
| | Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» | | 7 | | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| | «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях» | | |
| ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ ЗА 8 СЕМЕСТР | | 1 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля осуществляется в лабораториях «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и «Кулинарии».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- компьютер;
- м/м проектор;
- интерактивная приставка;
- экран;
- комплект м/м материалов к урокам.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации..

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточенную, концентрированную) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

- М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. – 328 с.
- Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.
- А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.: ил.
- Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. – 175 с.,ил.
- Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. – 223 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.И., Федорченко и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.- 96с.

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

<https://allbest.ru/o-2c0b65625a2bd78a5c53a89521316c37-1.html>

<https://ronl.org/uchebnyye-posobiya/kulinariya/120711/>

https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. | <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; – обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; – обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; – демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты; |
| Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. | <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; – демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; |
| Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. | <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков определения качества сырья; – обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; – демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья; |
| Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. | <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; – демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; – обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; – демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; – соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; |

| | |
|---|--|
| | – соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования; |
| Порционировать и подготавливать блюда для подачи | – демонстрация навыков порционирования блюд; – демонстрация навыков оформления блюд; – обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду. |
| Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. | – демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; – демонстрация навыков сервировки стола; – обоснование приемов сервировки стола. |

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончании УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка: «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:
«вид профессиональной деятельности освоен».

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),

«вид профессиональной деятельности не освоен».

- «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики. Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | – демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. | – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных | Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы. |

| | | |
|---|---|--|
| | занятий при изучении профессионального модуля. | |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | – умение осуществлять контроль качества выполняемой работы. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные. | Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий: |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | – использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач. | Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Наблюдение за деятельностью обучающегося. |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | – соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК8. Осуществлять денежные операции. | – Умение осуществлять основные денежные операции. | Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона | – соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | – использование полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы | Военные сборы. |