

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л.Л., мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

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 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение; - защита практических работ; - срезовые работы по темам МДК;
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцированный зачет	- ведение учётной ведомости по накопительному экзамену.
УП. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	- Отчёт; - экспертное наблюдение при выполнении практических работ; - защита индивидуальных проектных заданий; - оценка выполнения работ по учебной практике.
ПП	Зачет	- Отметка, - отзыв о работе практикующегося (по дневнику практики) работодателя по месту прохождения практики; - защита индивидуальных проектных заданий.
ПМ	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков для отпуски на вынос 	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики 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
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практик</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

Таблица 2.2. Комплексные показатели сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, жарке, запекании, охлаждении при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества 	<p>1-64</p>

	<p>собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; 	<p>1-16</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - определение готовности горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества 	17-32

	<p>собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента ; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента. 	33-48

	<p>напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и горячих напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - определение готовности горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража горячих напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>49-64</p>

	- самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента.	
--	--	--

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (промежуточная аттестация)

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01: Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

- 1) Обосновать правила обработки сырья и последовательность ее этапов.
- 2) Охарактеризовать способы кулинарной обработки сырья, приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
- 3) Рассказать о технологическом цикле приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 4) Рассказать о технологическом цикле горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 5) Обосновать правила организации работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой
- 6) Определить требования к организации рабочих мест.
- 7) Обосновать правила безопасной организации работ.
- 8) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 9) Обосновать правила хранения горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки.
- 10) Обосновать правила подготовки горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков к отпуску на вынос.
- 11) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 12) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 13) Определить требования к организации рабочих мест в холодном и горячем цехах.
- 14) Обосновать правила безопасной организации работ в холодном и горячем цехах.
- 15) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- 16) Правила подбора оборудования, инвентаря, инструментов и безопасного использования, правила ухода за ними.
- 17) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02: Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

- 1) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 2) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

- 3) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 4) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 5) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 6) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 7) Обосновать правила упаковки, подготовки холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос
- 8) Решение производственных задач.
- 9) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным сладким блюдам, десертам разнообразного ассортимента.
- 10) Обосновать правила оформления и отпуска холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления.
- 11) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 12) Обосновать условия и сроки хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 13) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 14) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 15) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 16) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 17) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 18) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 19) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 20) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 21) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 22) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 23) Обосновать правила упаковки, подготовки горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос
- 24) Решение производственных задач.
- 25) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа,

качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к горячим сладким блюдам, десертам разнообразного ассортимента.

26) Обосновать правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления.

27) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.

28) Обосновать условия и сроки хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

29) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

30) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

31) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

32) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.

33) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании холодных напитков разнообразного ассортимента.

34) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение холодных напитков разнообразного ассортимента.

35) Обосновать правила охлаждения, замораживания и холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.

36) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.

37) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.

38) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

39) Обосновать правила упаковки, подготовки холодных напитков разнообразного ассортимента для отпуска на вынос

40) Решение производственных задач.

41) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным напиткам разнообразного ассортимента.

42) Обосновать правила оформления и отпуска холодных напитков разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления.

43) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.

44) Обосновать условия и сроки хранения холодных напитков разнообразного ассортимента.

45) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.

46) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента.

- 47) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 48) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 49) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 50) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 51) Обосновать правила охлаждения, замораживания и холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 52) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 53) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 54) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 55) Обосновать правила упаковки, подготовки холодных напитков разнообразного ассортимента для отпуска на вынос
- 56) Решение производственных задач.
- 57) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным напиткам разнообразного ассортимента.
- 58) Обосновать правила оформления и отпуска холодных напитков разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления.
- 59) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 60) Обосновать условия и сроки хранения холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 61) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 62) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 63) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 64) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) по **ПМ. 04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** проводится в виде задания по типу «Проект» (изготовление готового продукта).

Экзамен проводится индивидуально для каждого.

Обучающимся даются задания, проверяющие освоение группы компетенций (ПК и ОК), соответствующих определенному разделу модуля.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

По профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

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 традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Па. Условия.

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 10

Время выполнения задания – 2 часа 00 минут

Вариант № 1 (пример формирования задания).

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Последовательность выполнения задания.
 - выберите предложенное для изготовления блюда, напитка из Сборника рецептов;
 - обоснуйте выбор продуктов для приготовления блюда, напитка (устно);
 - подготовьте рабочее место к работе;
 - обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении блюда (устно);
 - сделайте калькуляционный расчёт 1 порции блюда, напитка;
 - составьте инструкционно-технологическую карту блюда, напитка;
 - подготовьте сырьё (продукты) к производству;
 - приготовьте блюдо, напиток.

Рационально распределяйте время выполнения этапов задания.

В устной презентации готового изделия отразите самооценку выполненной работы.

3. Вы можете воспользоваться:

а) рабочим местом обучающегося;

б) оборудованием:

- тепловое оборудование (жарочный шкаф, электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

в) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд и напитков в достаточном количестве (ножи, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, доски разделочные, мерные кружки);
- столовая посуда для сервировки стола и отпуска блюд, напитков.

г) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определенную порцию блюда, напитка);
- сборником рецептов (Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.).

Задание.

- 1) Приготовьте и оформите холодное сладкое блюдо;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления холодного сладкого блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Задания

Вариант 1.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Фрукты и ягоды свежие с сахаром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 2.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Бананы со сливками»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 3.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Яблоки со взбитыми сливками с орехами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 4.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Чернослив со взбитой сметаной»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 5.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Груши с сиропом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 6.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Изюм в медовом желе»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 7.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Салат фруктовый со сметанным соусом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 8.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Компот из свежих плодов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 9.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Компот из апельсинов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 10.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Компот из сушеных ягод»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) засервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 11.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Компот из смеси сухофруктов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 12.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Кисель из свежих ягод»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 13.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Кисель из свежих плодов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;

- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 14.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Кисель молочный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 15.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Желе из свежих плодов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) засервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 16.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Желе из лимонов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 17.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Мусс клюквенный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 18.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Мусс лимонный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 19.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Желе из молока»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;

б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 20.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Яблоки в желе»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 21.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Десерт из сметаны «Радуга»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 22.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Мусс яблочный на манной крупе»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 23.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Самбук сливовый»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 24.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Крем из варенья»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 25.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Крем сметанный с курагой»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- б) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 26.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Суфле шоколадное»;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 27.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Пудинг сахарный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 28.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Яблоки, запеченные с творогом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 29.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Шарлотка с яблоками»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 30.

- 1) Изготовьте и оформите блюдо «Корзиночки с ягодами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сделайте устную презентацию готового блюда.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1/30 (в зависимости от количества обучающихся).

Время выполнения задания - 2 часа 00 минут

Экзаменующийся может воспользоваться предложенными оборудованием, инвентарём и посудой, информацией:

оборудование:

1) - тепловое оборудование (жарочный шкаф, электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат);

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

2) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления изделий в достаточном количестве (кондитерские листы, веселки, ножи, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, разносы, доски разделочные, мерные кружки);
- столовая посуда для сервировки стола и отпуска изделий.

3) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определённую партию изделий);

- сборником рецептов:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с.

Литература для обучающегося:

Учебники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профлекс» Санкт-Петербург 2003г.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для начального проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2010г.

14. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2017г.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

12. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

13. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Методические пособия:

1. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».
2. Методические рекомендации по созданию электронной презентации.
3. Методические рекомендации по написанию письменной квалификационной работы.
4. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по приготовлению блюд.

Справочная литература:

1. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- таблица этапов выполнения задания только у экзаменатора, так как у экзаменуемого часть этапов прописана в инструкции и тексте задания, а часть этапов выполнения работы он должен знать (инструкционно-технологическую карту он должен составить сам).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс

№	Этапы работы	Время выполнения	Оценка (да/нет)
1	Ознакомление с заданием и получение информации.	5 мин	
2	Обоснование выбора продуктов для изготовления блюда и планирование работы (составить инструкционно-технологическую карту блюда).	5 мин 10 мин	
3	Подготовка рабочего места.	5 мин	

*	Обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении изделия		
4	Подготовка сырья (продуктов) к производству.	10 мин	
5	Произведение расчета сырья для приготовления блюда.	15 мин	
6	Варка овощей	25 мин	
7	Охлаждение овощей	10 мин	
8	Нарезка овощей	10 мин	
9	Приготовление соуса	15 мин	
10	Перемешивание овощей с соусом	5 мин	
11	Презентация готового блюда.	5 мин	
-	обращение в ходе задания к информационным источникам	по ходу работы	
-	рациональное распределение времени на выполнение задания	по ходу работы	
-	самооценка выполненной работы	В презентации	

* - этот этап экзаменующийся может сформулировать (а также сервировку изделия и подготовиться к презентации) для защиты перед комиссией во время варки блюда.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки	Выполни л/ не выполнил
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, жарке, запекании, охлаждении при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 	1-64	

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 	1-16	

<p>документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; 	17-32	

<p>общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - определение готовности горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента ; 	33-48	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных напитков разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и горячих напитков разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; 	49-64	

<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, охлаждении при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - определение готовности горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента; - проведение бракеража горячих напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении горячих напитков разнообразного ассортимента. 		
--	--	--	--

5.4. Защита портфолио

5.4.1. Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

- 1) общие сведения об обучающемся (данные о себе).
- 2) Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности:
 - фото (видео), грамоты, дипломы об участии;
 - выписки из сборника рецептов письменно одного из блюд, фото приготовленного блюда;
 - другие документы, которые обучающийся посчитает нужным включить в портфолио.
- 3) Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

Критерии и оценки защиты:

Таблица. Оценка портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	

<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

Разработчики:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты мастер п/о
(место работы) (занимаемая должность)

Л.Л. Баженова
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП «Савицкая В. А.» индивидуальный предприниматель

В. А. Савицкая