

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 1/25</b>

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/25

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 220-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 3/25</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>страница</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 4/25
--------------------	--------------------------	------------------------------------

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД)**: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/25

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 6/25</b>

- контроле хранения и расхода продуктов.;

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,

- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 7/25</b>

продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

*всего* – **454** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 304 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 304 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственной практики – 72 часа;

квалификационный экзамен – 6 часов.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 8/25</b>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 9/25</b>

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/25

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практики)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	150	114	60		-	-	36	-
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	226	190	96	40	-	-	36	-
ПК 2.1 – ПК 2.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Квалификационный экзамен	6							-
Всего:		454	304	156	40	-	-	72	72

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/25

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1.1. Организация и технология приготовления сложных супов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение супов в питании и их классификация</li> <li>2. Пищевая ценность бульонов.</li> <li>3. Значение, классификация и характеристика тепловой обработки.</li> <li>4. Виды бульонов и их технология приготовления для супов повышенной сложности..</li> <li>5. Технологическая последовательность приготовления заправочных супов повышенной сложности</li> <li>6. Технологический процесс приготовления национальных заправочных супов.</li> <li>7. Классификация пюреобразных супов и их технология приготовления.</li> <li>8. Особенности приготовления пюреобразных супов.</li> <li>9. Виды прозрачных супов.</li> <li>10. Особенности приготовления прозрачных супов и их подача.</li> <li>11. Виды гарниров для прозрачных супов.</li> <li>12. Требования к качеству готовых первых блюд.</li> <li>13. Санитарные правила при приготовлении горячей кулинарной продукции</li> <li>14. Расчет массы брутто сырья при приготовлении супов.</li> <li>15. Расчет массы нетто сырья при приготовлении супов.</li> <li>16. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.</li> </ol>	32	
			2

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/25

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Лабораторные работы</b>	40	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.		
	2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов и последовательность варки.		
	3. Отработать правила подачи заправочных супов.		
	4. Освоить технологию приготовления супов-пюре.		
	5. Отработать последовательность приготовления супов-пюре.		
	6. Отработать правила подачи супов-пюре.		
	7. Освоить технологию приготовления национальных супов.		
	8. Отработать последовательность приготовления национальных супов.		
	9. Отработать правила подачи национальных супов.		
	10. Отработать технологию приготовления жидкой основы для прозрачных супов.		
	11. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для прозрачных супов и последовательность варки.		
	12. Отработать правила подачи прозрачных супов.		
	13. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.		
	14. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов и последовательность варки.		
	15. Отработать правила подачи заправочных супов.		
	16. Освоить технологию приготовления супов-пюре.		
	17. Отработать последовательность приготовления супов-пюре.		
	18. Отработать правила подачи супов-пюре.		
	19. Освоить технологию приготовления национальных супов.		
	20. Отработать последовательность приготовления и правила подачи национальных супов.		
<b>Тема 1.2. Организация приготовления сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	10	2
	1. Технология приготовления соуса красного основного повышенной сложности и приготовление производных для него.		
	2. Технология приготовления производных соуса белого мясного повышенной сложности.		
	3. Технология приготовления соусов грибных повышенной сложности.		
	4. Технология приготовления соусов и смеси повышенной сложности на сливочном масле.		
	5. Требования к качеству соусов. Сроки хранения в соответствии с санитарными требованиями.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/25

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Лабораторные работы</b>	20	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Освоить технологию приготовления производных соуса красного основного.		
	2. Отработать последовательность приготовления производных соуса красного основного.		
	3. Отработать подачу соусов.		
	4. Освоить технологию приготовления производных соуса белого мясного		
	5. Отработать последовательность приготовления производных соуса белого мясного		
	6. Отработать подачу соусов белых мясных.		
	7. Освоить технологию приготовления соусов грибных.		
	8. Отработать последовательность приготовления соусов грибных.		
	9. Отработать подачу соусов грибных.		
	10. Освоить технологию приготовления соусов на сливочном масле.		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>	14	2
	1. Значение овощных блюд в питании.		
	2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.		
	3. Технология приготовления блюд из жареных овощей.		
	4. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.		
	5. Технологический процесс приготовления блюд из грибов и сыра		
	6. Требования к качеству к блюдам из овощей и грибов в соответствии санитарных норм..		
	7. Расчет массы брутто, нетто при механической кулинарной обработке овощей.		
	<b>Лабораторные работы</b>	20	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Отработать технологию приготовления блюд из жареных овощей.		
	2. Отработать последовательность приготовления блюд из жареных овощей.		
	3. Отработать оформление для подачи блюд из жареных овощей.		
	4. Отработать технологию приготовления блюд из жареных грибов.		
	5. Отработать последовательность приготовления блюд из жареных грибов.		
	6. Отработать оформление для подачи блюд из жареных грибов.		
	7. Отработать технологию приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.		
	8. Отработать последовательность приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.		
	9. Отработать оформление для подачи блюд из запеченных овощей и грибов.		
	10. Отработать технологию приготовления блюд из жареных овощей.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/25

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>Содержание</b>	16	2
	1. Значение блюд из рыбы, мяса, птицы в питании человека. Рекомендации по кулинарному использованию различных видов рыб.		
	2. Технология приготовления блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы. Способы жарения рыбы.		
	3. Технология приготовления блюд из жареного мяса.		
	4. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.		
	5. Технология приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы.		
	6. Технология приготовления блюд из запеченной сельскохозяйственной птицы.		
	7. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы, мяса, птицы для блюд повышенной сложности.		
	8. Расчет массы нетто и брутто при механической кулинарной обработке рыбы, мяса, птицы для блюд повышенной сложности.		
	<b>Лабораторные работы</b>	20	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Отработать технологию приготовления блюд из жареной, запеченной, тушеной рыбы.		
	2. Отработать последовательность приготовления блюд из жареной, запеченной, тушеной рыбы.		
	3. Отработать способы оформления и подачи блюд из жареной, запеченной, тушеной рыбы.		
	4. Отработать технологию приготовления блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса.		
	5. Отработать последовательность приготовления блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса.		
	6. Отработать способы оформления и подачи блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса.		
	7. Отработать технологию приготовления блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса птицы.		
	8. Отработать способы заправки птицы.		
	9. Отработать последовательность приготовления блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса птицы.		
	10. Отработать способы оформления и подачи блюд из жареного, запеченного, тушеного мяса птицы.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела 1.</b>		<b>106</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1. Выполнение практического задания «Приготовление бульонов».		2	
2. Подготовить доклад на тему «Технологический цикл производства кулинарной продукции».		12	
3. Выполнение практического задания «Заправочные супы».		2	
4. Подготовить реферат на тему «Технологические принципы производства кулинарной продукции»		11	
5. Выполнение практического задания «Прозрачные супы».		2	
6. Выполнение практического задания «Супы-пюре».		2	
7. Выполнение практического задания «Требования к качеству супов. Сроки хранения».		2	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 15/25

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
8.	Подготовить презентацию на тему «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»	11	
9.	Выполнение практического задания «Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов».	2	
10.	Выполнение практического задания «Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные».	2	
11.	Выполнение практического задания «Соусы белые на мясном и рыбном бульонах».	2	
12.	Выполнение практического задания «Соусы грибные».	2	
13.	Подготовить доклад на тему «Классификация и ассортимент кулинарной продукции».	11	
14.	Выполнение практического задания «Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	2	
15.	Выполнение практического задания «Требования к качеству горячих соусов. Сроки хранения».	2	
16.	Подготовить рефераты на тему «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»	11	
17.	Выполнение практического задания «Блюда и гарниры из жареных овощей».	2	
18.	Выполнение практического задания «Блюда и гарниры из запеченных овощей»	2	
19.	Выполнение практического задания «Блюда из грибов»	2	
20.	Выполнение практического задания «Блюда из грибов»	2	
21.	Выполнение практического задания «Рыба жареная»	2	
22.	Выполнение практического задания «Рыба запеченная»	2	
23.	Выполнение практического задания «Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения»	2	
24.	Выполнение практического задания «Блюда из жареного мяса»	2	
25.	Выполнение практического задания «Тушенные мясные блюда»	2	
26.	Выполнение практического задания «Запеченные мясные блюда»	2	
27.	Выполнение практического задания «Требования к качеству мясных блюд . Сроки хранения»	2	
28.	Выполнение практического задания «Жареная птица»	2	
29.	Выполнение практического задания «Тушеные блюда из птицы»	2	
30.	Выполнение практического задания «Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения»	2	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Отработать организацию технологического процесса приготовления заправочного супа.			
2. Отработать организацию технологического процесса приготовления супа-пюре.			
3. Отработать организацию технологического процесса приготовления бульона для прозрачного супа.			
4. Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из овощей.			
5. Отработать организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из овощей.			
6. Отработать организацию технологического процесса приготовления запеченных блюд из овощей.			
7. Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из рыбы жаренной.			
8. Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из рыбы запеченной.			
9. Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из жареного мяса.			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/25

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
10. Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из запеченного мяса. 11. Отработать организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из грибов. 12. Отработать организацию технологического процесса приготовления блюд из грибов и сыра.			
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b> <b>Виды работ:</b> 1. Выполнять организацию технологического процесса приготовления заправочных супов. 2. Выполнять организацию технологического процесса приготовления пюре-образных супов. 3. Выполнять организацию технологического процесса приготовления прозрачных бульонов. 4. Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд их жареных овощей. 5. Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей. 6. Выполнять организацию технологического процесса приготовления блюд из тушеных овощей. 7. Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из рыбы. 8. Выполнять организацию технологического процесса приготовления запеченных блюд из рыбы. 9. Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса. 10. Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из мяса. 11. Выполнять организацию технологического процесса приготовления жареных блюд из птицы (домашней). 12. Выполнять организацию технологического процесса приготовления тушеных блюд из птицы (домашней).		72	
<b>Курсовая работа</b>		40	
<b>Тематика курсовых работ:</b> 1. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка домашняя» 2. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка мясная» 3. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка рыбная» 4. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Солянка грибная» 5. Организация технологического процесса приготовления грузинского национального блюда «Суп-харчо» 6. Организация технологического процесса приготовления супа-пюре из разных овощей 7. Организация технологического процесса приготовления супа-пюре из птицы 8. Организация технологического процесса приготовления супа-пюре из картофеля 9. Организация технологического процесса приготовления прозрачного супа на мясном бульоне 10. Организация технологического процесса приготовления прозрачного супа на рыбном бульоне 11. Организация технологического процесса приготовления прозрачного супа на бульоне из мяса птицы (домашней) 12. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Щи» 13. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Борщ» 14. Организация технологического процесса приготовления заправочного супа «Рассольник»			



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 17/25</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
15. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми 16. Организация технологического процесса приготовления соуса яично-масляного 17. Организация технологического процесса приготовления блюда из тушеной рыбы 18. Организация технологического процесса приготовления блюда из жареной рыбы 19. Организация технологического процесса приготовления блюда из запеченной рыбы 20. Организация технологического процесса приготовления блюда из тушеного мяса 21. Организация технологического процесса приготовления блюда из жареного мяса 22. Организация технологического процесса приготовления блюда из запеченного мяса 23. Организация технологического процесса приготовления грузинского национального блюда «Цыплята-табака» 24. Организация технологического процесса приготовления северо-осетинского национального блюда «Курица, тушенная с орехами и чесноком» 25. Организация технологического процесса приготовления татарского национального блюда «Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте )»			
Всего:		454	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/25

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии общественного питания.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 256 с.

Дополнительные источники:

2. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/25

Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.

3. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

4. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.

7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

профессионального модуля: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 20/25</b>

контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 21/25</b>

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных супов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных супов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных супов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных супов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой горячей продукции различными методами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- комплексная оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы.</li> </ul>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка решения профессиональных.</li> <li>- комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	готовой холодной продукции различными методами.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой горячей продукции различными методами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности</li> </ul>	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оценивать качество и безопасность готовой горячей продукции различными методами.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии	- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	- оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования,

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессионального и личностного развития	аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, добровольное участие в семинарах,	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
		<b>Лист 25/25</b>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

**Разработчик:**

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Е.А. Скороходова  
(инициалы, фамилия)