****

Рабочая программа учебной дисциплиныОП.06. разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум».

Разработчик:

Хамидуллина Равида Анваровна, мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Рекомендована экспертной группой ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.

Председатель экспертной группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ФИО

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……………………4 |  |
| 2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ………………….6 |  |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ………………………………………………………………………………………..8 |  |
| 4. условия реализации программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ………………………………………………………………………………………11 |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …………………………………………………………………..13 |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. Лечебно - профилактическое и детское питание.**

**1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована для реализации программ дополнительного профессионального образования (повышение квалификации, профессиональная подготовка).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина является структурной единицей общепрофессионального цикла.

**Лечебно-профилактическое и детское питание** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1.Проводить подготовку мяса (телятины), рыбы (нежирных сортов), домашней птицы (цыплята) и приготовление полуфабрикатов длялечебно - профилактического питания

ПК 1.2 Проводить приготовление супов (протертых, суп- крем), соусов(белых, молочных, сметанных) для лечебно - профилактического питания

П.К 1.3. Проводить приготовление блюд из овощей (паровых, отварных) для лечебно - профилактического питания

П.К 1.4. Проводить приготовление блюд из рыбы (нежирных сортов), мяса (телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицы (цыплят) длялечебно - профилактического питания

П.К 1.5.Проводить приготовление сладких блюд и напитковдлялечебно - профилактического питания

ПК 1.6.Проводить подготовку мяса (телятины), рыбы (нежирных сортов), домашней птицы (цыплят) и приготовление полуфабрикатов для детского питания

ПК 1.7. Проводить приготовление супов (протертых, суп-крем), соусов для детского питания

П.К 1.8. Проводить приготовление блюд из овощей (паровых, отварных , запеченных) для детского питания

П.К 1.9. Проводить приготовление блюд из рыбы (нежирных сортов), мяса (телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицыдля детского питания

П.К 1.10. Проводить приготовление сладких блюд и напитковдля детского питания

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар» имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях лечебно - профилактического и (детского питания).

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

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы:

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями. Обучающийся в ходе освоения дисциплины должны:

**иметь практический опыт**

- приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы для приготовления лечебно - профилактического и детского питания

- оценки качества готовой кулинарной продукции для приготовления лечебно - профилактического и детского питания

**уметь:**

подготавливать сырье и готовить полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы для блюдлечебно - профилактического и детского питания

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для лечебно - профилактического и детского питания

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы длялечебно - профилактического и детского питания

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для лечебно - профилактического и детского питания

-виды рыб и требования к их качеству для приготовлениялечебно - профилактического и детского питания

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использованиелечебно - профилактического и детского питания

при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса и птицы для приготовлениялечебно - профилактического и детского питания

-методы оценки качества продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78часов.

-лабораторно-практические работы – 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 39 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ.**

**ОП. 06. Лечебно-профилактическое и детское питание**

**2.1. Объем и виды учебной работы.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы  практические занятия | 48 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **39** |
| в том числе: |  |
| индивидуальное проектное задание |  |
| тематика внеаудиторной самостоятельной работы |  |
| **Итоговая аттестация** по дисциплине *–* дифференцированный зачет |  |

# **2. результаты освоения учебной дисциплины.**

# **ОП.06. лечебно-профилактическое и детское питание.**

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, лечебно-профилактического и детского питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Подготавливать мясо (телятину), рыбу (нежирных сортов), домашнюю птицу (цыплят) и приготовление полуфабрикатов длялечебно - профилактического питания |
| ПК 1.2 | Проводить приготовление супов (протертых, суп-крем), соусов для лечебно - профилактического питания |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление блюд из овощей (паровых, отварных) для лечебно- профилактического питания |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление блюд из рыбы (нежирных сортов), мяса (телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицы длялечебно - профилактического питания |
| ПК 1.5. | Проводить приготовление сладких блюд и напитковдля лечебно - профилактического питания |
| ПК 1.6. | Подготавливать мясо (телятину), рыбу (нежирных сортов), домашнюю птицу (цыплят) и приготовление полуфабрикатов для детского питания |
| ПК 1.7. | Проводить приготовление супов(протертых, суп-крем), соусов для детского питания |
| ПК 1.8. | Проводить приготовление блюд из овощей (паровых, отварных, запеченных) для детского питания |
| ПК 1.9. | Проводить приготовление блюд из рыбы(нежирных сортов), мяса (телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицы для детского питания |
| ПК 1.10 | Проводить приготовление сладких блюд и напитков для детского питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **ОП 06 Лечебно – профилактическое и детское питание** | **Раздел 1.** Основные принципы организации лечебного питания | | **40** |  |
| **Тема 1.1. Основные принципы организации лечебного питания** | **Содержание** | | 20  2  2  2  2  2  2  2  2 |
| 1.Пищевая и биологическая ценность продуктов питания  2.Принципы рационального питания  3. Основы лечебной кулинарии  4.Технологии приготовления блюд, ассортимент  5. Способы тепловой обработки продуктов, особенности технологии приготовлении лечебных блюд  6.Технологическое оборудование для приготовления лечебных блюд, инвентарь, приспособления, организация работы в лечебных учреждениях  7.Оценка качества, требования к качеству блюд | | 2 |
|  |
|  |
| **Практические занятия:**  Составление меню для лечебного питания**,** для диет №№ 1а,5а,15 | | **4** |
|  | **Лабораторные** **работы:** Приготовление блюд диетического питания: | | 20  2  2  4  4  4  2  2 |
|  | **1.Супы:**  Супы протертые, слизистые, супы -кремы  **2.Блюда из рыбы (**нежирные сорта**)**  Блюда из рубленной рыбы (на пару)  **3.Блюда из мяса** (телятина), кролика  Блюда из рубленного мяса (на пару)  **4.Блюда из домашней птицы и кролика**  Блюда из рубленой птицы и кролика (на пару)  **5.Блюда из яиц и творога.**  На пару (суфле, пудинги)  Омлет (паровой)  **6.Сладкие блюда и напитки**  Муссы, самбуки | 3 |
| 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Основные принципы организации лечебного питания.**  **Сообщение студентов на темы**: Калиевая, Магниевая диета, «Диета Кареля» | | | 20 |
| **Примерная тематика домашних заданий**  **Оформление информационного листа на тему:**  Назначение лечебно-профилактического питания.  Составлениеменю дневного рациона питания по диетам № 1,4,5,9. | | |
| **Раздел 2. Организация детского питания** |  | | **38** |
| **Тема 2.1. Особенности питания детей и подростков** | **Содержание**  1.Особенности технологии приготовления блюд детского питания:  2.Технология приготовления пищи, первичная обработка продуктов, приемы тепловой обработки продуктов.  Ассортимент блюд: первые блюда, салаты, овощные блюда, блюда из мяса и рыбы, индейки, кролика, сладкие блюда и напитки  2.Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков  3.Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и к режиму питания детей и подростков | | 2  2  4  2  4 |
| **Практические занятия:** Составление меню детского питания (для разных возрастных групп по заданию преподавателя) | | | **2** |
|  | **Лабораторные** **работы: Приготовление блюд детского питания:**  **Блюда из овощей:**  - омлет с кабачками  - сырники, фаршированные курагой и черносливом  -салат из моркови с творогом и изюмом  -картофельная запеканка детская  **Блюда из мясо(нежирные сорта) и птицы:**  - паровые котлеты  -мусс из курицы  **Блюда из рыбы:**  -суфле из рыбы  **Сладкие блюда**:  -банановый мусс  -грушевое суфле | | 2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Организация детского питания.** | | | 19 |
| **Сообщение на темы:** | | |
| Подбор рациона питания по возрастным категориям | | |  |
| Разработать технологические карты для детского питания 3 штуки | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
| **Всего** | | |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**4. условия реализации программы**

**ОП 06. Лечебно-профилактическое и детское питание**

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

Реализация программы модуля производится в учебных кабинетах: **«**Кабинет оборудования кулинарного и кондитерского производства» - каб.№ 35 по адресу: г. Реж, ул.Трудовая 93;

лаборатории «Учебный кулинарный и кондитерский цех» ул.Трудовая 93.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

«Информационных технологий» - №36 по адресу: г. Реж, ул. Трудовая 93;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя

2. Рабочие места по числу обучающихся

Технические средства обучения:

1.ПК с лицензионным программным обеспечением;

2. экран и мультимедийная установка;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Жарочный шкаф
3. Пароварочно - конвективные аппараты
4. Миксеры
5. Блендеры
6. Электрические плиты
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Сковороды
11. Разделочные доски

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время прохождения учебной производственной практики:

1. Наличие холодного и горячего цеха
2. Холодильное оборудование
3. Индивидуальное рабочее место практиканта
4. Жарочные шкафы
5. Ножи
6. Миксеры
7. Электрические плиты
8. Сотейник
9. Кастрюли
10. Ванны для мытья посуды
11. Раковины для мытья рук
12. Сковороды
13. Формы, лотки для желе, муссов, самбуков
14. Овощерезки

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Энциклопедия питания. (Под общей редакцией Черевко А.И., Михайловой В.М.) Том №9. Основы лечебного и лечебно –профилактического питания. Харьков: Мир книг, 2016-219с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2. Барышева Е.С., Баранова О.В. Организация рационального питания детей в образовательном учреждении. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012 - 305с. /Электронная версия/.

3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья.-2 изд. М.: Издательский центр Академия, 2014-192с.

4. Васюкова А.Т. Справочник повара - 2 изд. М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и Ко, 2016 - 496с. /Электронная версия/.

5. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

6. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - 3 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2011-184 с. /Электронная версия/.

7. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2014 - 432с. /Электронная версия/.

9. Шатун Л.Г. Кулинария – 5 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2013- 320с. /Электронная версия/.

10.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

11.Организация детского питания в дошкольных учреждениях.

12.Сан-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы в дошкольных организациях.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

# Учебную дисциплину реализует преподаватель с высшим специальным образованием первой квалификационной категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватель проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Выполнять подготовку мяса(телятины), рыба(нежирные сорта), домашней птицы (цыплят) и приготовление полуфабрикатов длялечебно - профилактического питания | Участие в проведении подготовки мяса(телятины), рыбы(нежирные сорта), домашней птицы(цыплят) и приготовления с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления и оформления блюд из мяса  Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| ПК1.2 Проводить приготовление супов(протертых, суп-крем), соусов лечебно- профилактического питания | Участие в проведении подготовки и проведения приготовления супов(протертых, суп-пюре), соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления супов  Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| ПК1.3. Проводить приготовление блюд из овощей лечебно - профилактического питания | Участие в проведении подготовки и проведения приготовления блюд из овощей, сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления  блюд из овощей и сыра Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| ПК 1.4. Проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицылечебно- профилактического питания | Участие в проведении подготовки и проведения приготовления простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, с использованием оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| ПК 1.5.Проводить приготовление сладких блюд и напитковлечебно - профилактического питания | Участие в проведении подготовки и проведения приготовления сладких блюд и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления и оформления холодных десертов  Органолептическая оценка готовых десертов  Сравнение с технологической картой |
| П.К.1.6. Выполнять подготовку мяса(телятина), рыбы(нежирные сорта), домашней птицы(цыплят) и приготовление полуфабрикатов для детского питания | Участие в проведении подготовки мяса (телят), рыбы(нежирные сорта), домашней птицы (цыплят) и приготовления с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления и оформления блюд из мяса  Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| П.К.1.7Проводить приготовление супов(протертых, суп-крем), соусов для детского питания | Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления супов, соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления супов Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| П.К.1.8Проводить приготовление блюд из овощей(паровых, отварных) для детского питания | Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления блюд из овощей(паровых, отварных), и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления  блюд из овощей и сыра Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| П.К.1.9 Проводить приготовление блюд из рыбы(нежирных сортов), мяса(телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицы(цыплят) для детского питания | Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления простых блюд из рыбы (нежирные сорта), мяса (телятины) и сельскохозяйственной (домашней) птицы (цыплят), с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с технологической картой |
| П.К.1.10Проводить приготовление холодных, горячих десертов для детского питания | Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления сладких блюд и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии технологической картой | Наблюдение за технологическим процессом приготовления и оформления десертов  Органолептическая оценка готовых десертов  Сравнение с технологической картой |

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. | Качественное выполнение задания | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции  Оценка экспертной комиссии |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Организует деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенным руководителем, руководствуясь технологическими картами | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции  Оценка экспертной комиссии |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Анализирует и корректирует собственную деятельность в соответствии с технологическими картами | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции  Оценка экспертной комиссии |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование   информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Осуществляет поиск информации об актуальных технологиях в кулинарии через сеть Интернет, дополнительную и справочную литературу и эффективно применяет их в своей деятельности | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции  Оценка экспертной комиссии |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Использует информацию об актуальных технологиях, в различных источниках профессиональной и дополнительной литературы и сети Интернет в процессе выполнения задания | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Демонстрирует свои коммуникативные умения в процессе общения с однокурсниками, преподавателем и членами комиссии | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции |
| ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Готовит к работе производственное помещение и поддерживает его санитарное состояние | Текущий контроль  Наблюдение за технологическим процессом  Бракераж готовой кулинарной продукции |
| ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Показывает готовность использования полученных знаний, умений и навыков при выполнении воинской обязанности | Ознакомление с портфолио |