

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»
от 31.08.2023 г. № 160-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда
2023

Программа учебной дисциплины ОП.14 Детское, школьное и диетическое питание разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Бурмагина А.И., преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин технологического отделения, протокол №1 от «31»августа2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Детское, школьное и диетическое питание

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.14 Детское, школьное и диетическое питание входит в блок общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оценивать качество сырья, влияние лечебного питания на обмен веществ в организме человека и воздействие на течение болезни;
- приготавливать блюда для лечебного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи готовой пищи;
- оценивать качество блюд и изделий лечебного назначения, соблюдения требований отпуска и подачи блюд;
- составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет: №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15;
- составлять технологические карты на блюда диетического питания;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом, лечебно – профилактическом питании;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения;
- пользоваться сборником рецептов блюд диетического питания;

- производить необходимые технологические расчеты.

знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии приготовления диетических блюд;
- этапы технологического цикла и принципы производства продукции диетического питания;
- особенности способов кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии;
- методы, обеспечивающие механическое, химическое щажение организма;
- технологии обработки продуктов и сырья при тепловой обработке и подборе температурного режима отпуска блюд диетического питания;
- исключение процессов жарения и запекания;
- обогащение рациона диетического питания дополнительными пищевыми факторами;
- правила оформления, отпуска блюд диетпитания;
- требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
- назначение по диетам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

- 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.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

- ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 86 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов,
промежуточной аттестации 12 часов.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии:

- информационно-коммуникационные технологии,
- технологии разноуровневого обучения,
- применение деятельностного подхода к организации обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>12 часов</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 14 Детское, школьное и диетическое питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Особенности технологии приготовления блюд для детей, школьников и диетическое питание	Содержание материала		4	
	1-2	Нормативные документы, регулирующие организацию питания детей, школьников и диетическое питание. Требования, предъявляемые к диетическим столовым	2	2
	3-4	Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания. Принципы и методы щажения организма	2	2
Раздел 2 Характеристика диет	Содержание материала		6	
	5-6	Диеты № 1,2: характеристика, назначение, основные разрешенные и запрещенные продукты, способы тепловой обработки сырья	2	2
	7-8	Диеты № 5,7: характеристика, назначение, основные разрешенные и запрещенные продукты, способы тепловой обработки сырья	2	2
	9-10	Диеты № 9, 10, 15: характеристика, назначение, основные разрешенные и запрещенные продукты, способы тепловой обработки сырья	2	2
	Практические занятия		4	
	11-12	Составление меню по основным видам диет	2	3
	13-14	Составление меню по основным видам диет	2	3
Раздел 3 Технология приготовления блюд школьных столовых	Содержание материала		16	
	15-16	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и отпуска	2	2
	17-18	Технология приготовления бульонов и супов. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и отпуска	2	2
	19-20	Технология приготовления блюд из овощей. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и отпуска	2	2
	21-22	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и отпуска	2	2
	23-24	Технология приготовления блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и подачи.	2	2
	25-26	Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и подачи.	2	2
	27-28	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Требования к	2	2

		качеству готовых блюд, правила оформления и подачи		
	29-30	Технология приготовления сладких блюд и напитков. Требования к качеству готовых блюд, правила оформления и подачи	2	2
	Лабораторные занятия		26	
	31-32 33-34	Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд и закусок. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок. Оценка качества готовых блюд. Приготовление элементов оформления блюд, подбор посуды для подачи	4	3
	35-36 37-38	Подготовка продуктов для приготовления бульонов и супов. Технология приготовления супов на основе принципов щажения организма. Оценка качества готовых блюд.	4	3
	39-40 41-42	Приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий. Подготовка сырья, ведение технологического процесса, оценка качества готовых блюд.	4	3
	43-48	Подготовка рыбного сырья для приготовления блюд. Оценка качества сырья. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы. Качественная оценка готовых блюд. Приготовления украшения для оформления блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования	6	3
	49-54	Подготовка мясного сырья для приготовления блюд. Оценка качества сырья. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса. Качественная оценка готовых блюд. Приготовления украшения для оформления блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования	6	3
	55-56	Ассортимент и приготовления блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков. Оценка качества готовых блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования	2	3
	Содержание материала		8	
Глава 4 Организация питания детей раннего дошкольного возраста, школьников	57-58	Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях.	2	2
	59-60	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста.	2	2
	61-62	Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях	2	2
	63-64	Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	2	2

	Практические работы		4	
	65-66	Составление меню для обучающихся 1 и 2 ой смены	2	3
	67-68	Составление меню для групп продленного дня	2	3
	Самостоятельная работа -составление меню на 1 день с учетом возрастных особенностей, потребностей в пищевых веществах для детей раннего возраста - составление меню на 1 день с учетом возрастных особенностей, потребностей в пищевых веществах для младших школьников - составление меню на 1 день для старших школьников, студентов		6	
	Промежуточная аттестация		12	
	ИТОГО		86	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- принтер;
- мультимедийный проектор, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания, учебник и практикум для споИ. В. Васильева 2020г. Издательство: Юрайт

Дополнительная литература

1. Н.Ковалев, М.Куткина, В.Кравцова. Технология приготовления пищи: Деловая литература, 2019-480с.
- 2.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2020.- 544с.

Интернет-источники

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
• оценивать качество сырья, влияние лечебного питания на обмен веществ в организме человека и его воздействие на течение болезни; • приготавливать блюда для лечебного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи готовой пищи; • оценивать качество блюд и изделий лечебного назначения, соблюдения требований отпуска и подачи блюд; • составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет: №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15; • составлять технологические карты на блюда диетического питания; • рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом, лечебно – профилактическом питании; • обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения; • пользоваться сборником рецептов блюд диетического питания; • производить необходимые технологические расчеты.	Тест, контроль над выполнением лабораторных занятий и практических работ, оценка заданий для самостоятельной работы
Знания	
• нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии приготовления диетических блюд; • этапы технологического цикла и принципы производства продукции диетического питания; • особенности способов кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии; • методы, обеспечивающие механическое, химическое щажение организма; • технологии обработки продуктов и сырья при	Проверочные работы, устные и письменные опросы, выполнение тестовых заданий, экзамен

тепловой обработке и подборе температурного режима отпуска блюд диетического питания; • исключение процессов жарения и запекания; • обогащение рациона диетического питания дополнительными пищевыми факторами; • правила оформления, отпуска блюд диетпитания; • требования к качеству блюд и кулинарных изделий; • назначение по диетам.	
---	--

Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка правильности выполнения практической работы, заданий для самостоятельной работы Оценка умения использовать специализированное ПО и нормативную документацию при решении профессиональных задач
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
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.	
ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое	

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	

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)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Наблюдение за учебной деятельностью

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы