

**Главное управление образования и молодежной политики
Алтайского края
КГБОУ «Алтайский краевой институт повышения квалификации
работников образования»
краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования
«Профессиональное училище № 70»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Современные технологии индустрии питания при подготовке
квалифицированных рабочих по профессии повар, кондитер»**

**Для мастеров производственного обучения
учреждений среднего профессионального образования,
реализующие программы по направлению
260807 «Технология продукции общественного питания».**

УТВЕРЖДАЮ
и.о. ректора КГБОУ
«Алтайский краевой институт
повышения квалификации
работников образования»
_____ О.А. Ощепков
«__» _____ 2013г.

Организация, реализующая программу: кафедра педагогики профессионального образования научно-методического центра развития профессионального образования КГБОУ АК ИПКРО;
КГБОУ НПО «Профессиональное училище №70».

Авторы (составители):

Голятина Татьяна Николаевна - методист краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 70»;

Владимирцева Н.А. – преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер», высшей квалификационной категории.

Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», высшей квалификационной категории

Ильгеева Анна Павловна, старший преподаватель кафедры педагогики профессионального образования научно-методического центра развития профессионального образования КГБОУ АК ИПКРО

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебного модуля	4
2. Учебный план	9
3. Учебно-тематический план	11
4. Содержание рабочей программы учебного модуля	13
5. Условия реализации рабочей программы учебного модуля	15
6. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебного модуля	19
7. Оценочные материалы для итоговой аттестации	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации мастеров производственного обучения, осуществляющих обучение профессиям (специальностям) СПО по направлению 260807 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Цель и планируемые результаты повышения квалификации

1.2.1. Цель:

Реализация программы повышения квалификации направлена на совершенствование в рамках вида профессиональной деятельности и развитие нижеследующих профессиональных компетенций:

- ФГОС СПО 260807 «Технология продукции общественного питания».
- ПК - Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей.
- ПК - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ФГОС СПО по специальности 051001 Профессиональное обучение (по отраслям)
- ПК - Организовывать все виды практики обучающихся в учебных цехах
- ПК - Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

1.2.2. Планируемые результаты:

В результате освоения учебного модуля слушатель должен:

- приобрести практический опыт приготовления блюд на современном оборудовании предприятий общественного питания и внедрить в образовательный процесс технологию приготовления блюд в пароконвектомате.
- владеть соответствующими знаниями и умениями в соответствии с видом профессиональной деятельности и развиваемой профессиональной компетенцией:

ФГОС, вид профессиональной деятельности	Код и наименование развиваемой компетенции.	Наименование результата обучения (умения, знания)
ФГОС СПО 260807 «Технология продукции общественного питания».	ПК-2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знать: - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в пароконвектомате; Уметь: - использовать технологию приготовления сложных холодных блюд в пароконвектомате; - сочетать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; -выбирать температурный и временной

		режим при приготовлении блюд в пароконвектомате; Владеть: - приготовлением сложных холодных блюд, используя пароконвектомат.
	ПК-3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей.	Знать: - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд в пароконвектомате; Уметь: - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции в пароконвектомате; - выбирать температурный и временной режим при приготовлении блюд в пароконвектомате; Владеть: - организацией технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в пароконвектомате; - технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции, комбинируя различные технологии в пароконвектомате;
	ПК-3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знать: - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд в пароконвектомате; Уметь: - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции в пароконвектомате; - выбирать температурный и временной режим при приготовлении блюд в пароконвектомате; Владеть: -- организацией технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы в пароконвектомате; - технологией приготовления сложных блюд из рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы, комбинируя различные технологии в пароконвектомате;
ФГОС СПО по специальности 051001 Профессиональное обучение (по отраслям)	ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебных цехах	Знать: - методические основы и особенности организации занятий учебной практики применением современных средств и технологий обучения учащихся работе на пароконвектомате; - методику организации и проведения занятий учебной практики с использованием пароконвектомата.

		Уметь: - использовать различные формы и методы организации учебно-производственного процесса; - находить и использовать источники информации, необходимые для подготовки занятия учебной практики Владеть: - постановка цели и задач, планирование и проведение занятий учебной практики с применением пароконвектомата.
	ПК. 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся	Знать: - особенности планирования занятий учебной практики с применением современных образовательных технологий. Уметь: - анализировать отдельные занятия учебной практики; Владеть: - навыками анализа и самоанализа урока учебной практики с использованием пароконвектомата - приемами разработки предложений по совершенствованию структуры занятий учебной практики

1.2.3. Модель компетенций специалиста:

Результат освоения программы предусматривает базовый уровень освоения (допустимый) и инновационный (повышенный)

№ п/п	Уровень	Характеристики и показатели проявления в профессиональной деятельности
1.	Допустимый	А) Владеет технологией приготовления блюд в пароконвектомате, но допускает незначительные ошибки в выборе температурного и временного режимов. Б) Организует занятия учебной практики с применением технологии приготовления блюд в пароконвектомате, но недостаточно использует элементы современных образовательных технологий. Анализ и самоанализ урока проводит не в полном объеме.
2.	Базовый	А) Владеет технологией приготовления блюд в пароконвектомате. Б) Организует занятия учебной практики с применением технологии приготовления блюд в пароконвектомате, использует элементы современных образовательных технологий. Анализ и самоанализ урока проводит в полном объеме.

3.	Инновационный	А) Владеет технологией приготовления блюд в пароконвектомате. Готовит сложные блюда из разнообразного ассортимента продуктов, в том числе экзотических и редких видов, комбинируя различные способы приготовления в пароконвектомате и сочетая основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Творчески оформляет сложные блюда для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы. Б) Организует занятия учебной практики с применением технологии приготовления блюд в пароконвектомате, использует элементы современных образовательных технологий на всех этапах занятия учебной практики, работает с ресурсами интернета и интерактивной системой. Анализ и самоанализ урока проводит с использованием инновационных подходов.
----	---------------	---

1.3. Требования к слушателям

1.3.1. Требования к минимальному уровню образования

К освоению учебного модуля допускаются: мастера производственного обучения, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; мастера производственного обучения, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование, соответствующее профилю индустрии питания по профессиям СПО.

1.3.2. Требования к опыту работы

Опыт работы мастером производственного обучения в образовательных учреждениях, соответствующих профилю подготовки специалистов индустрии питания по профессиям СПО является обязательным.

1.4. Форма обучения с отрывом от работы (очная)

1.5. Количество часов на освоение программы повышения квалификации и виды учебной работы

Общий объем программы повышения квалификации:	54 часов
в том числе:	
лекционные занятия:	6 часов
лабораторные и практические занятия:	12 часов
стажерская практика:	12 часов
самостоятельная работа обучающегося с учебными материалами:	9 часов
подготовка итогового проекта:	6 часов
консультирование:	3 часов
итоговая аттестация:	6 часов

1.6. Формы итоговой аттестации

Освоение дополнительных профессиональных образовательных программ завершается итоговой аттестацией в форме выполнения практического задания по приготовлению блюд в пароконвектомате и защиты проекта занятия учебной практики с использованием пароконвектомата.

1.7. Перечень оценочных материалов:

1.7.1. Оценочные материалы для текущего контроля освоения содержания программы:

- Оценка качества блюд, приготовленных во время занятий
- Анализ занятия учебной практики, посещенный слушателем
- Оценка разработанных технологических карт и технико-технологических карт

1.7.2. Оценочные материалы для итоговой аттестации:

1. Выполнение практического задания по приготовлению блюд в пароконвектомате.
2. Разработка и защита проекта занятия учебной практики с использованием технологии приготовления блюд в пароконвектомате.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Современные технологии индустрии питания при подготовке квалифицированных рабочих по профессии повар, кондитер»

Цель: Создать условия для развития профессиональных компетенций мастеров производственного обучения по приготовлению блюд в пароконвектомате и внедрению данной технологии в образовательный процесс.

Категория слушателей: мастера производственного обучения ОУ СПО

Срок обучения: 1 неделя (54часа)

Режим занятий: 6 часов аудиторных , 3 часа в день самостоятельной работы.

NN	Наименование учебных разделов программы	Всего, час.	В том числе				Формы и средства контроля
			Лекции	Практ., лабор. и др.	Стжер- сая практика	Самост. работа	
1.	Раздел 1 Технология приготовления блюд с использованием современного оборудования предприятий общественного питания	20	3	12	-	5	Оценка выполнения практического задания Защита практической работы
2.	Раздел 2 Организация образовательного процесса с использованием современных технологий индустрии питания в учреждениях СПО	25	3		12	10	Оценка выполнения проекта Защита проекта занятия учебной практики
	Итого:	45	6	12	12	15	

Учебный график

Данные по бюджету времени (в неделях)	Очная сессия	Заочная сессия	Подготовка итогового проекта	Итоговая аттестация
<i>1 неделя (54 часа)</i>	<i>44 часа</i>	<i>-</i>	<i>6 часов</i>	<i>4 часа</i>

3.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Современные технологии индустрии питания при подготовке квалифицированных рабочих по профессии повар, кондитер»

Цель: Создать условия для развития профессиональных компетенций мастеров производственного обучения по приготовлению блюд в пароконвектомате и внедрению данной технологии в образовательный процесс.

Категория слушателей: мастера производственного обучения ОУ СПО

Срок обучения: 1 неделя (54часа)

Режим занятий: 6 часов аудиторных , 3 часа в день самостоятельной работы.

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	В том числе				Формы и средства контроля
			Лекц.	Практ., лабор. и др.	Стжер- ская практи ка	Самост. работа	
1.	Раздел 1 Технология приготовления блюд с использованием современного оборудования предприятий общественного питания	20	3	12	-	5	оценка выполнение практического задания
1.1.	Тема 1.1. Комплексное использование современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	4	1	2		1	
1.2.	Тема 1.2. Технология приготовления блюд с использованием современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	16	2	10		4	
2.	Раздел 2 Организация образовательного процесса с использованием современных технологий индустрии питания в учреждениях СПО	25	3	-	12	10	оценка выполнение практического задания
2.1.	Тема 2.1. Организация уроков учебной практики с использованием	12	3		6	3	

	современных образовательных технологий						
2.2.	Тема 2.2. Организация уроков учебной практики с использованием пароконвектомата	13			6	7	
	Консультирование и контроль выполнения самостоятельной работы	3					
	Итоговая аттестация по модулю (условия допуска, баллы, задания)	6					Защита практического задания. Защита проекта занятия учебной практики
	Итого	54	6	12	12	15	

4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

Предметно-тематическое содержание	Процессуальное (деятельностное) содержание
Раздел 1. Технология приготовления блюд с использованием современного оборудования предприятий общественного питания	
Тема 1.1. Комплексное использование современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	
Нормативно – правовые документы, определяющие работу предприятий общественного питания	Составление сводной таблицы: «Действующие НПА, определяющие работу предприятий общественного питания»
Современные требования к оснащению предприятий общественного питания	Составление перечня необходимого технологического оборудования с учетом требований безопасности труда.
Использование инновационного оборудования на предприятиях общественного питания	Самостоятельная работа на универсальной кухонной машине, пароконвектомате
Тема 1.2. Технология приготовления блюд с использованием современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Приготовление блюд с использованием пароконвектомата: «Галантин из рыбы», «Рулет мясной с черносливом», «Курица фаршированная»

Приготовление сложных блюд из овощей	Приготовление блюд с использованием пароконвектомата и универсальной кухонной машины «Киш с овощами и ветчиной», «Рататуй», «Гратен из кабачков»
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление блюд с использованием пароконвектомата и: «Кокиль из рыбы», «Волован с птицей и грибами»
Раздел 2. Организация образовательного процесса с использованием современных технологий индустрии питания в учреждениях СПО	
Тема 2.1. Организация уроков учебной практики с использованием современных образовательных технологий	
Организация уроков учебной практики с использованием ИКТ	Работа с сайтом ФЦИОР. Составление каталога материалов сайта для уроков учебной практики.
Организация уроков учебной практики с использованием интерактивной доски	Создание кроссворда, интерактивного задания для обучающихся
Тема 2.2. . Организация уроков учебной практики с использованием современного технологического оборудования	
Открытый урок учебной практики с использованием современного технологического оборудования и современных образовательных технологий	Анализ открытого урока. Разработка плана занятия учебной практики.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

5.1.

NN	Ф.И.О. преподавателя, тьютора	Наличие ученой степени, звания и/или отраслевых наград	Сведения о сертификации преподавателя, тьютора по направлению программы за последние 3 года
1.	Владимирцева Н.А.- преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»	Почетный работник потребительской кооперации	КГБОУ АКИПКРО Удостоверение КГ.13.2754 от 18.10.2013 «Повышение качества преподавания общепрофессиональных дисциплин и МДК в условиях реализации ФГОС профессионального образования», 72 часа
2.	Голятина Т.Н. – методист КГБОУ НПО «Профессиональное училище № 70»	-	КГБОУ АКИПКРО Удостоверение КГ.12.1900 от 24.03.2012 «Содержание и технологии деятельности эксперта по контролю за соблюдением законодательства в сфере образования», 72 часа
3.	Ильгеева А.П. - старший преподаватель кафедры педагогике профессионального образования научно- методического центра развития профессионального образования КГБОУ АКИПКРО	-	СР 010.230 от 20.09.2010 ФГУ «ФИРО» Сертификат разработчика и эксперта ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС
4.	Смагина Т.П. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	Почетный работник НПО	КГБОУ АКИПКРО Удостоверение КГ.13.2754 от 22.06.2013 «Конкурс профессионального

			мастерства как средство демонстрации профессионально-педагогической компетенции», 72 часа
5.	Шевченко Е.В. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»	Почетный работник НПО	КГБОУ АКППКРО Удостоверение КГ.12.3387 от 24.11.2012 «Содержание и технологии деятельности эксперта по аккредитационной экспертизе и лицензионному контролю», 72 часа

5.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При обучении с отрывом от работы (в очной форме).

Реализация программы модуля предлагает наличие

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет (по количеству слушателей);
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- пароконвектомат;
- универсальная кухонная машина.

5.3. Требования к информационному обеспечению обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от - 30 марта 1999. - № 52.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от – 2 января 2000. - № 29.
3. Российская Федерация. Правительство. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 № 1036 с измен. и допол. от 21 мая 2001 № 389, от 10 мая 2007 № 276

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – ч.1.- М.: Хлебпродинформ, 1996. – 617с. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – ч. 2.- М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560с. Сборник технологических нормативов.
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия – ч. 3.- М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720с. Сборник технологических нормативов.
7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий – ч. 5.- М.: Хлебпродинформ, 2000. – 617с. Сборник технических нормативов.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания – ч. 6.- М.: Хлебпродинформ, 2002 – 630с. Сборник технических нормативов.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – ч.7.- М.: Хлебпродинформ, 2004 – 639с. Сборник технических нормативов.
- 10.Сборник рецептур блюд диетического питания – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1988. – 242 с.
- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1992. – 342 с.
- 12.Сборник технологических нормативов – том 1,2. -М.: Хлебпродинформ, 1996 – 617с.
- 13.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Введ. 01.02.2002. – М.: Минздрав России, 2001. – 71с.
- 14.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.
- 15.СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – Введ. 01 октября 2008. – М.: Минздрав России, 2008. – 11с.
- 16.ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 07.01.94. –М.: Изд-во стандартов, 1994. – 18с.
- 17.СанПиН 2.3.2. 560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.- Введ. 24.10.96 –М.: Изд-во стандартов, 1996. – 269с.
- 18.СанПиН 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартиформ, 2007. – 12с.

- 19.ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
- 20.ГОСТ Р 53105 - 2008.Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
- 21.ОСТ 10-060-95. Торты и пирожные. Технические условия.- Введ. 01.05.95. –М.: Изд-во стандартов, 1995. – 11с.
- 22.ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.- Введ. 02.03.95. –М.: Изд-во стандартов, 1995. – 16с.
- 23.ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25.04.2001. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 32с.
- 24.Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова / М.: Деловая литература, 2001 – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. ФЦИОР: www.fcior.edu.ru
- 2.ЕКЦОР: www.do.gendocs.ru

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Шеф», «Гастроном»
2. Обучающая компьютерная программа по профессии «Повар, кондитер»

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

Краткое описание модели и методики оценки результатов повышения квалификации

Для оценки результатов используются ситуационные задачи, ориентированные на оценку уровня сформированности профессиональных компетенций, используются приемы анализа посещенных занятий учебной практики и самоанализа проектов урока, организация самооценки и самоконтроля выполненного практического задания.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ.

7.1. Критерии оценки результатов выполнения итоговой работы (проекта)

Уровень	Критерии		Максимальное количество баллов
	Изучение технологии	Организация образовательного процесса	
Допустимый (8 – 11 баллов)	Соблюдает температурный режим при приготовлении блюда, но этот режим не оптимален (1 балл)	Проект занятия учебной практики предусматривает применение технологии приготовления блюд в пароконвектомате, но недостаточно использует элементы современных образовательных технологий. (2 балла)	11
	Соблюдает временной режим при приготовлении блюда, но этот режим не оптимален (1 балл)	Анализ посещенного урока учебной практики проводит не в полном объеме. (1 балл)	
	Блюдо соответствует требованиям действующих нормативов (1 балл)	Самоанализ проекта урока учебной практики проводит не в полном объеме. (1 балл)	
	Блюдо	Проект занятия	

	приготовлено с соблюдением правил эксплуатации и ТБ пароконвектомата (1 балл)	учебной практики составлен, но содержит не все компоненты современного урока (1 балл)	
	Использует один режим работы пароконвектомата (1 балл)	Проект занятия учебной практики составлен, но не носит компетентностный характер (1балл)	
Базовый (12 – 17 баллов)	Использует несколько режимов работы пароконвектомата (1 балл)	Проект занятия учебной практики предусматривает применение технологии приготовления блюд в пароконвектомате и использует элементы современных образовательных технологий. (2 балла)	9
	Соблюдает оптимальный температурный режим при приготовлении блюда (1 балл)	Проект занятия учебной практики составлен и содержит все компоненты современного урока (2 балла)	
	Соблюдает оптимальный временной режим при приготовлении блюда (1 балл)	Проект занятия учебной практики составлен и носит компетентностный характер (1балл)	
	Комбинирует различные способы приготовления блюд в пароконвектомате (1 балл)		
Инновационный (18 – 20 баллов)	Готовит сложные блюда из разнообразного ассортимента продуктов, в том числе экзотических (1 балл)	Проектирует занятие учебной практики с применением технологии приготовления блюд в пароконвектомате, используя элементы современных образовательных технологий на всех этапах занятия учебной практики. (1 балл)	6

	Комбинирует различные способы приготовления блюд с использованием УKM и пароконвектомата (1 балл)	Работает с ресурсами интернета и интерактивной системой. (1 балл)	
	Творчески оформляет блюда для подачи (1 балл)	Самоанализ проекта урока проводит с использованием инновационных подходов. (1 балл)	

7.2. Оценочные материалы

3. Выполнение практического задания по приготовлению блюд в пароконвектомате.
4. Разработка и защита проекта занятия учебной практики с использованием технологии приготовления блюд в пароконвектомате.