

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

БОХАН
2016

Рассмотрена и одобрена на

заседании методической комиссии

«___» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель МК _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки , Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01 **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.01 **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	38	12	4	8	26	-
ПК 2.	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	66	20	10	8	46	-
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	192	32	14	16	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов			38			
МДК.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			12			
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании		Содержание	2	Урок усвоения новых знаний Урок- лекция с презентацией Урок обобщения и систематизации знаний Урок - практикум	Фронтальный Устный опрос Практический контроль	2
	1	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.				2
	2.	Практическое занятие Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом				2
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов		Содержание	10	Комбинированный урок Комбинированный	Устный опрос Письменный опрос	
	3-4	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.				2
	5-6	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.				2

	7-8	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.		Комбинированный		2
	9-10	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.				2
		Лабораторная работа	2	Лабораторный		
	11	Нарезки овощей различными способами.				
		Практическое занятие	2	Практический	Практический контроль	
	12	Решение производственных задач.				
Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата, конспекта по теме «Обработка солено-квашенных, сушеных и замороженных овощей». Решение задач на определение количества отходов при обработке овощей и грибов.			8			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Простые формы нарезки овощей (картофеля).						
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.			26			
Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			66			
МДК. 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			20			
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей	Содержание		4	Урок усвоения новых знаний		
	13-14	Тепловая кулинарная обработка. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.			2	

и грибов	15-16	Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.				2
						2
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.		Содержание	6	Комбинированный	Фронтальный опрос Устный опрос Письменный опрос	
	17-18	Простые блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.				2
	19-20	Простые блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.				2
	21-22	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.				2
		Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.				2
		Лабораторные работы	10	Лабораторный	Лабораторный контроль	
	23-24	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.				
	25-26 27-28 29-30 31 32	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. Дифференцированный зачет				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Подготовить творческие работы по темам: «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»; «Способы сервировки, оформления и подачи блюд из традиционных видов овощей и грибов»			8			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление конспекта по теме: «Современные блюда из овощей и грибов» (с использованием дополнительного материала). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов.						

Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	72			
Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	72			
Всего	192			
Форма промежуточной аттестации: экзамен				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2012 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
4. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. 2013. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 10.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 11.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 12.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый смак».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом

для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	- соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ; - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки традиционных видов овощей и грибов и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	- оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - наблюдение во время учебной и производственной практики; - наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение за соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка организации рабочего места во время прохожде-

	- организация рабочего места при первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ в соответствии с требованиями; - расчет количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение и правильность выполнения действий согласно последовательности технологического процесса подготовки традиционных видов овощей к фаршированию;	- ния лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка при прохождении учебной и производственной практики; - оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики; - оценка выполнения норм времени при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка при выполнении действий при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка выполнения при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;
--	--	--

	- соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству; - проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями Сан-ПиНа;	- оценка качества при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	- организация рабочего места для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования и его обоснованность; - соблюдение правил безопасных условий	- наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение за выполнением лабораторной работы,

	эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения опера-	учебной и производственной практики; - наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка результатов расчета при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение при
--	--	--

	ций; - выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность; - выполнение действий по оформлению и отпуску основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями СанПиНа.	выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка при прохождении учебной и производственной практики; - оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
--	---	---

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	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.	- оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; - оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых ин-	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практи-

	формационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	ческих работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во

		время выполнения работ по учебной и производственной практики.
--	--	---