

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК
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	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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.06 **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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 **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 197 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 197 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 17 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.06 **Приготовление и оформление холодных блюд и гастрономических продуктов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней 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 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 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и гастрономических продуктов.

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. ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	65	13	8	14	36	-
ПК 3. ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	70	22	12	14	36	-
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	196	35	20	17	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и гастрономических продуктов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.			60				
МДК. 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			24				
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.		Содержание	15	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный опрос		
	1-2	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.					2
	3-4 5-6	Бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.					2
	9-10 11-12	Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.					3
	15-16 17-18	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.					3
	21-22	Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.					3
		Лабораторная работа					8
	7-8	Приготовление и отпуск салатов и винегретов.					
13-14	Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.						
19-20 23-24							

					чёт	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Подготовить компьютерную презентацию по теме: «Бутерброды».			14			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление опорных конспектов, технологических схем приготовления салатов с использованием учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работы, отчета и подготовка к защите.						
Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			36			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.			68			
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			32			
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.		Содержание	20	Комбинированный урок- презентация Комбинированный урок- презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	
25-26	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения					
27-28	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству, правила хранения					
29-30						
35-36						
37-38	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения					
39-40						
44-45						
46-47	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения					
48-49						
50-						
56	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса домашней птицы и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения Дифференцированный зачет					
		Лабораторная работа	12	Урок обоб-	Практиче-	

2

2

	31-32 33-34 41-42 43 51- 52-53 54-55	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.		шения и систематизации знаний Урок-практикум	ский контроль индивидуальный отчёт	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Выполнение творческой работы с использованием учебной и специальной литературы по теме: «Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов»			14			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работы, отчета и подготовка к защите.						
Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			36			
Производственная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.			72			
Всего			196			
Промежуточная аттестация: экзамен						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному 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, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска бутербродов, холодных блюд и закусок.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

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. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2013 г.
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2012 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:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2013 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
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, а также изучение профессиональных модулей:

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов;

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПМ 03. Приготовление супов и соусов;

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы;

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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
<p>ПК 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - выполнение действий по оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов порция- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения действий во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка и во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной прак-
--	--	---

	ми в соответствии с требованиями СанПиНа.	тики.
ПК 2. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления салатов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении салатов в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении салатов; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет набора продуктов для приготовления и оформления салатов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления салатов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска салатов; - выполнение действий по оформлению салатов; - проведение бракеража салатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения салатов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> водственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
--	---	---

<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при оформлении холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных закусок в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых холодных закусок; - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и про-
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных закусок; - выполнение действий по оформлению простых холодных закусок; - проведение бракеража простых холодных закусок в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> изводственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощере- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, про-

	<p>зательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд в соответствии с требованиями;</p> <p>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых холодных блюд;</p> <p>- расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных блюд;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд;</p>	<p>хождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных блюд; - выполнение действий по оформлению простых холодных блюд; - проведение бракеража простых холодных блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное 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 профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной

	<p>характером профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<p>практики, во время выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.
--	--	--