

**Комитет образования и науки Курской области**  
**областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании методического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

П Р И Н Я Т  
на заседании педагогического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор ОБПОУ САТТ  
им.К.К.Рокоссовского  
\_\_\_\_\_ Е.А.Громаков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.  
Приказ № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

## **Рабочая программа**

**профессионального модуля**  
***ПМ. 06 Приготовление и оформление***  
***холодных блюд и закусок***

*по профессии 19.01.17 Повар, кондитер*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	13

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ САТТ им.  
К.К.Рокоссовского

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **повар третьего-четвертого разряда** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

***ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями***

***ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты***

***ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски***

***ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда***

Программа профессионального модуля может быть использована в учебных заведениях НПО, для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного обучения.

***Уровень образования:*** основное общее, среднее (полное) общее образование.

***Опыт работы:*** не требуется.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля**

Всего (максимальной учебной нагрузки) обучающегося – **156** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **70** часов;  
в том числе лабораторно-практических работ – **28** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **32** часов.

учебной практики – **24** часа;

производственной практики – **30** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности **повар третьего-четвертого разряда**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	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, 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

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля*</i>	<i>Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)</i>	<i>Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)</i>			<i>Практика</i>	
			<i>обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся</i>		<i>самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>учебная, часов</i>	<i>производственная, часов</i>
			<i>все-го, часов</i>	<i>в т.ч. лаборатор. и практич., часов</i>			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
	<b>МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>	<b>120</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
ПК 6.1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	26	10	4	4	6	6
ПК 6.2	Приготовление и оформление салатов	30	12	4	6	6	12
ПК 6.3	Приготовление и оформление простых холодных закусок	30	12	4	6	6	6
ПК 6.4	Приготовление и оформление простых холодных блюд	28	12	4	4	6	6
	<b>Всего:</b>	<b>156</b>	<b>70</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>30</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 06.01</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		<b>114</b>	
<i>Тема 1.</i> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		<b>14</b>	
	Классификация бутербродов. Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Технология приготовления блюд из гастрономических продуктов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления.	2	2
	Технология приготовления открытых бутербродов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов	2	
	Технология приготовления закрытых, закусочных бутербродов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов	2	
<i>Практическое занятие.</i> Приготовление бутербродов и блюд из гастрономических продуктов	Приготовление открытых (простых и сложных), закрытых и закусочных закрытых и закусочных бутербродов. Приготовление блюд из гастрономических продуктов.	4	3
<i>Самостоятельная работа</i>	Изучение ассортимента бутербродов в предприятиях общественного питания города. Подготовка информации о международных Интернет-ресторанах бутербродов	4	4
<i>Тема 2.</i> Приготовление и оформление салатов		<b>18</b>	
	Способы приготовления и оформления салатов из свежих овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации.	2	2
	Способы приготовления и оформления салатов из вареных овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации	2	
	Способы приготовления и оформления салатов из вареных овощей с мясными и рыбными продуктами. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации	2	
	Особенности приготовления винегретов. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации	2	
<i>Практическое занятие.</i> При-	Приготовление салатов: из свежей капусты; из моркови;	4	3



готовление салатов и винегрета.	из свежих помидоров и огурцов; салата мясного, рыбного, винегрета с сельдью		
<i>Самостоятельная работа</i>	Разработка рецептуры и презентация фирменного салата	6	4
<i>Тема 3.</i> Приготовление и оформление простых холодных закусок.		<b>18</b>	
	Технология приготовления холодных закусок из овощей: редька с маслом и сметаной. Способы оформления и подачи холодных закусок.	2	2
	Технология приготовления фаршированных холодных закусок: помидоры, фаршированные мясным салатом.	2	
	Технология приготовления икры из овощей и грибов: икра баклажанная; икра овощная; икра грибная.	2	
	Технология приготовления ассорти мясного и рыбного на хлебе.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Приготовление холодных блюд и закусок.	Приготовление холодных блюд и закусок: сельдь с гарниром; рыба под маринадом, ассорти мясное с гарниром	4	3
<i>Самостоятельная работа</i>	Подготовка и представление информации о старинных холодных закусках в русской кухне	6	4
<i>Тема 4.</i> Технология приготовления простых холодных блюд.		<b>18</b>	
	Технология приготовления холодных блюд с сельдью: сельдь с луком; сельдь с гарниром.	2	2
	Технология приготовления холодных блюд из мяса: студень, мясопродукты отварные с гарниром.	2	
	Технология приготовления холодных блюд из рыбы: ассорти рыбное, рыба под маринадом.	2	
	Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов: паштет из печени.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Приготовление простых холодных блюд.	Способы оформления и подачи холодных блюд из гастрономических продуктов. Разработка схемы технологического процесса приготовления холодного блюда или закуски.	4	
<i>Самостоятельная работа</i>	Разработка иллюстрированной схемы технологического процесса приготовления холодного блюда или закуски по выбору	6	4
<b>МДК 06.02. Технология приготовления холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания</b>		<b>18</b>	
	Технология приготовления закусок из овощей.	2	
	Технология приготовления холодных блюд из рыбы.	2	
<i>Практическое занятие.</i>	Приготовление закусок и блюд из овощей и рыбы.		

<b>МДК 06.03. Технология приготовления и оформления банкетных холодных блюд и закусок</b>		<b>18</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>24</b>	<b>3</b>
	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования холодного цеха, при приготовлении холодных блюд и закусок. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок из овощей. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
<b>Производственная практика</b>		<b>30</b>	<b>4</b>
	Приготовление бутербродов, салатов и винегретов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к	6	4

	качеству. Условия и сроки хранения.		
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4

## 4. Условия реализации профессионального модуля

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

**учебных кабинетах:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебного кулинарного цеха;

**лаборатории:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи холодных блюд и закусок

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, машины для нарезки сырых и вареных овощей, гастрономических продуктов, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы овощей, грибов, гастрономических продуктов, холодных блюд из них, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

**1. микробиологии, санитарии и гигиены** - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;

**2. товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, разделочные доски, ножи, муляжи холодных блюд и закусок, стандарты, сертификаты качества, требования к качеству готовых блюд;

**3. технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования для холодного цеха, машины для нарезки овощей, гастрономических продуктов, образцы теплового и холодильного оборудования, плакаты, схемы.

---

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Производственные столы, машины для нарезки овощей; муляжи холодных блюд и гастрономических продуктов, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1997, 2002, 2004, 2010гг;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2005;

11

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2008;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2005;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007;
2. Интернет-информация : [WWW.trapeza.ru](http://WWW.trapeza.ru)

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Перед отработкой данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии**, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями»

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, разделы «Пищевые вещества и их значение», «Гастрономические продукты»

**Техническое оснащение и организация рабочего места**, разделы «Механическое оборудование», «Холодильное оборудование».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): *образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: *образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов*

Педагогический состав: *преподаватель спецдисциплин*

Мастера: *мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»*

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>	<i>Раздел, тема МДК</i>
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность подбора и подготовки продуктов (хлеба, гастрономических продуктов, зелени и т.д.) для бутербродов, определение их доброкачественности</li> <li>– Точность выполнения технологических операций по нарезке и оформлению бутербродов</li> <li>– Обоснованное определение качества бутербродов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	Тема 1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность выполнения технологических операций по подготовке продуктов, нарезке, приготовлению и оформлению салатов</li> <li>– Правильное определение вкусовых качеств салатов</li> <li>– Точное соблюдение санитарных норм при приготовлении и оформлении салатов</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка выполнения упражнений и практической работы	Тема 2. Технология приготовления и оформления салатов
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точное и последовательное выполнение технологических операций при приготовлении холодных закусок</li> <li>– Эстетичность и правильность приемов и способов оформления</li> <li>– Соответствие качества закусок нормативным требованиям</li> <li>– Правильная аргументация взаимозаменяемости продуктов в таблицах норм выхода блюд</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Тестирование</p>	Тема 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок
ПК 6.4. Готовить и оформ-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность выполнения последовательных технологи-</li> </ul>	Экспертная оценка выпол-	Тема 4. Технология приготовления про-

<p>лять простые холодные блюда</p>	<p>ческих операций при приготовлении овощных, рыбных, мясных холодных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность соблюдения санитарного режима хранения скоропортящихся изделий</li> <li>– Обоснованное соблюдение норм выхода, способов и правил оформления холодных блюд</li> <li>– Точное соблюдение сроков реализации холодных блюд</li> </ul>	<p>нения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	<p>стых холодных блюд</p>
<p>Итоговая аттестация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность и точность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок, условий и сроков хранения сырья и готовых блюд, выбора технологического режима, проведения бракеража блюд, оформления и подачи холодных блюд и закусок</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполненной практической работы</p> <p>Смотр-конкурс индивидуальных проектов (блюд)</p> <p>Мониторинг освоенных умений и навыков (самооценка)</p>	

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических заняти-</p>

определенных руководителем.	<p>работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	<p>ях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<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"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>



<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию  Осуществляет обучение с использованием ПК  Осуществляет сбор информации с помощью Интернет-ресурса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,  Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

	<p>при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</p> <p>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</p> <p>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

