

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Сободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»,  
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании методического совета  
протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

П Р И Н Я Т  
на заседании педагогического совета  
протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор ОБПОУ  
«САТТ им.К.К.Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А.Громаков  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Приказ № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

## Рабочая программа

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**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 по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

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

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

Анисимов А.П. – старший мастер, преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

# 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 СПО **19.01.17 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 (максимальная учебная нагрузка) обучающегося – **90** часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **20** часов;

в том числе лабораторно-практические работы – **10** часов;

самостоятельная работа обучающегося – **10** часов.

учебная практика – **24** часа;

производственная практика – **36** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и оформление холодных блюд и закусок **поваром 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.	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>
ПК 6.1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	26	4	2	2	6	6
ПК 6.2	Приготовление и оформление салатов	30	4	2	2	6	6
ПК 6.3	Приготовление и оформление простых холодных закусок	30	4	2	2	6	12
ПК 6.4	Приготовление и оформление простых холодных блюд	28	8	4	4	6	12
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>36</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>30</b>	
<i>Тема 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</i>	<p>Классификация бутербродов. Приготовление бутербродов и блюд из гастрономических продуктов. (Классификация бутербродов. Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Технология приготовления блюд из гастрономических продуктов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления. Технология приготовления открытых бутербродов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов. Технология приготовления закрытых, закусочных бутербродов. Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов. Приготовление открытых (простых и сложных), закрытых и закусочных закрытых и закусочных бутербродов. Приготовление блюд из гастрономических продуктов.)</p> <p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление бутербродов и блюд из гастрономических продуктов</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Изучение ассортимента бутербродов в предприятиях общественного питания города. Подготовка информации о международных Интернет-ресторанах бутербродов</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>4</p>
<i>Тема 2. Приготовление и оформление салатов</i>		<b>6</b>	



	<p>Приготовление салатов и винегретов. (Способы приготовления и оформления салатов из свежих овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации.</p> <p>Способы приготовления и оформления салатов из вареных овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации</p> <p>Способы приготовления и оформления салатов из вареных овощей с мясными и рыбными продуктами. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации</p> <p>Особенности приготовления винегретов. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации)</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Приготовление салатов и винегрета.</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Разработка рецептуры и презентация фирменного салата</p>	2	4
<b>Тема 3.</b>		<b>6</b>	
<p>Приготовление и оформление простых холодных закусок.</p>	<p>Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, грибов, ассорти мясного, рыбного (Технология приготовления холодных закусок из овощей: редька с маслом и сметаной. Способы оформления и подачи холодных закусок.</p> <p>Технология приготовления фаршированных холодных закусок: помидоры, фаршированные мясным салатом.</p> <p>Технология приготовления икры из овощей и грибов: икра баклажанная; икра овощная; икра грибная.</p> <p>Технология приготовления ассорти мясного и рыбного на хлебе.)</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Приготовление холодных закусок из овощей, яиц и грибов, ассорти мясного, рыбного.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовка и представление информации о старинных холодных закусках в русской кухне</p>	2	4
<b>Тема 4.</b>		<b>12</b>	
<p>Технология приготовления простых холодных блюд.</p>	<p>Приготовление холодных блюд с сельдью, из мяса, из рыбы и морепродуктов.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Приготовление холодных блюд с сельдью, из мяса, из рыбы и морепродуктов</p>	2	
	<p>Приготовление холодных блюд из субпродуктов.</p>	1	
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Приготовление холодных блюд из субпро-</p>	2	

	дуктов и домашней птицы		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка иллюстрированной схемы технологического процесса приготовления холодного блюда или закуски по выбору	4	4
<b>Учебная практика</b>		<b>24</b>	<b>3</b>
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. (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	
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и 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	
	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	
	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. (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.)	3	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	3	
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	<b>4</b>
	Приготовление бутербродов, салатов и ви-	6	

	негретов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	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	
	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.	12	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	

## 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 рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1997, 2002, 2004, 2011гг;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2010;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария с основами товароведения, 2014;
5. 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)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Раздел, тема МДК</b>
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 тех-</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практических работ	Тема 1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

	<p>нологических операций по нарезке и оформлению бутербродов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованное определение качества бутербродов</li> </ul>	Компьютерное тестирование	
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 оформлять простые холодные блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность выполнения последовательных технологических операций при приготовлении овощных, рыбных, мясных холодных блюд</li> <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>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	Тема 4. Технология приготовления простых холодных блюд
Итоговая аттестация	– Обоснованность и точность выполнения технологических	Экспертная оценка выполненной прак-	

	ских 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	тической работы Смотр-конкурс индивидуальных проектов (блюд) Мониторинг освоенных умений и навыков (самооценка)	
--	--	---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<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>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<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</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

	<p>одних и тех же видов овощей)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернет-ресурса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<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 соблю-</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.



	дения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

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

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>	
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
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.