

**ПРОГРАММА**  
*профессионального модуля*  
*Приготовление блюд из овощей и грибов*

*2015 г.*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	15



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов*

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.**

**ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов**

Программа данного профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

**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:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего - **104** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **97** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **13** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **7** часов;

учебной практики – **24** часов;

производственной практики - **60** часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля.

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

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лаборатор. и практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	11	3	-	2	6	
ПК 1.2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	33	10	6	5	18	
	Производственная практика	60					60
	Всего	104	13	6	7	24	60

### 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, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1.</b> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов		12	
<b>МДК 01.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		20	2
<b>Тема 1.1</b> Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	<b>Содержание</b> Значение овощей в питании. Классификация овощей и грибов. Сборник рецептур и техническая документация. Порядок приемки овощей, определение доброкачественности. Последовательность обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды и способы нарезки клубнеплодов и корнеплодов, кулинарное использование. Порядок и сроки хранения очищенных и нарезанных овощей.	1	2
<b>Тема 1.2</b> Кулинарная обработка и нарезка капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей, зелени.	<b>Содержание</b> Ассортимент капустных, луковых, листовых и пряных овощей. Техника и последовательность обработки. Требования к качеству капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей. Способы нарезки и шинковки. Кулинарное использование, правила хранения. Охлаждение и замораживание овощей.	1	2
<b>Тема 1.3</b> Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых огурцов, свежих, сушеных и соленых грибов.	<b>Содержание</b> Ассортимент и последовательность обработки. Подготовка овощей к фаршированию. Виды и правила обработки грибов, требования к качеству. Нормы отходов при обработке овощей и грибов.	1	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Отработка приемов шинковки и нарезки овощей.		3	3



Законсервировать 1-2 формы нарезки овощей с использованием пищевых кислот. Составить цветочную композицию из овощей.			
<b>Учебная практика</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Виды работ</b>			
Организация рабочих мест в овощном цехе. Подбор инструментов и инвентаря. Подготовка машин для обработки и нарезки овощей к работе. Определение качества овощей, сортировка, калибровка. Обработка овощей, охлаждение и замораживание отдельных видов.			
<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>32</b>	
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.			
<b>Тема 2.1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.	Классификация овощных блюд. Правила варки и припускания овощей. Технология приготовления блюд: овощи отварные, овощи припущенные, картофельное пюре, картофель в молоке. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству блюд. Правила проведения бракеража готовой пищи.		
<b>Тема 2.2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
Технология приготовления блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей.	Способы жарения овощей. Последовательность жарения овощей основным способом и во фритюре. Тушение и запекание. Технология приготовления блюд: картофель, кабачки, баклажаны жареные, картофель, капуста тушеные, рагу из овощей. Последовательность приготовления блюд: голубцы овощные, перец, помидоры фаршированные. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству блюд.		
<b>Тема 2.3</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
Технология приготовления блюд из овощных масс. Приготовление блюд из грибов.	Последовательность приготовления овощных масс. Технология приготовления блюд: котлеты картофельные, морковные, свекольные, рулет картофельный, крокеты. Виды блюд из грибов. Требования к качеству, правила подачи.		
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовлению блюд: рулет картофельный, котлеты морковные, капуста тушенная, крокеты картофельные, капуста отварная,	<b>6</b>	<b>2</b>

	голубцы овощные.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		<b>4</b>	3
Изучение ассортимента овощных блюд в базовых предприятиях города Курска. Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно- практических занятиях.			
<b>Учебная практика</b>		<b>18</b>	3
<b>Виды работ</b>			
Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования. Обработка свежих, сушеных и консервированных грибов.			
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ</b>	<b>60</b>	4
	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики. Фирменные блюда предприятий общественного питания города из овощей. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей в зависимости от их кулинарного использования. Определение % отходов овощей по сезонам.	6	
	Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.	6	
	Технология приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во фритюре.	6	
	Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей. Приготовление фаршированных блюд из овощей.	6	
	Технология приготовления блюд из грибов.		
	Минимизация отходов при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов.		
<b>Всего</b>		<b>104</b>	

## **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

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

**мастерских:** учебного кулинарного цеха;

**лабораторий:** 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 блюд из овощей

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

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

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

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

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

**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, натуральные образцы овощей и грибов, муляжи образцов недоброкачественных овощей, стандарты, сертификаты качества

**3. технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования для овощного цеха, машины для нарезки и протирания овощей, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

---

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Производственные столы, машины для обработки и нарезки овощей; муляжи блюд, натуральные образцы овощей, 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, 2003, 2014гг;
2. Анфимова Н.А., Кулинария - 10-е изд, стер. М.: Издательский центр « Академия» , 2015.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2012;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2009;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2008;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2008;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007;
2. Интернет-информация (учебный кабинет информатики).

## **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 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**, раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Овощи»

**Техническое оснащение и организация рабочего места,**

Раздел «Механическое оборудование»

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-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*

Инженерно-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>
ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей вручную и механическим способом;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке десертных овощей;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения 5 лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества обработанных овощей во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	<p>(самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры</p> <p>из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по вакуумированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p>	Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики



<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<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>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</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</li> <li>(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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>профессиональных задач.</p>		
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии  в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,  Осуществляет обучение с использованием ПК,  Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных 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 и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</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</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	<p>гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	
<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>

