

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.**

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**
Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 96 часов

Из них:

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов: **54** часа;

Учебная практика: **42** часа;

Производственная практика: **0** часов

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – НПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

Иметь практический опыт:

обработки, нарезки овощей и грибов;
приготовления блюд из овощей и грибов;

Уметь:

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

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и **грибов**;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения 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;
- 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 – **128** часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **86** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **32** часа;

учебной практики – **42** часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	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. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	36	22	9	14	-	
ПК 2	Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	92	32	9	18	42	
	Производственная практика, часов	-	-				-
	Всего:	128	54	18	32	42	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел ПМ Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов		36	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		22	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание	2	
	1.1. 1 Правила личной гигиены повара и санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов.	1	2
	Практические занятия	1	2
	1.1. 2 Соблюдение правил личной гигиены повара. Назначение санспецодежды		
Тема 1.2. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов	Содержание	3	
	1.2. 1 Характеристика, значение в питании, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	2	2
	Практические занятия		2
	1.2.2 Определение годности традиционных овощей и грибов	1	
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание	2	
	1.3. 1 Организация работы овощного цеха.	1	2
	Практические занятия		3
	1.3.2 Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины, овощерезательной машины.	1	
Тема 1.4. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	Содержание	11	
	1.4. 1 Механическая обработка, и нарезка клубнеплодов.	1	2
	1.4. 2 Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов клубнеплодов.	1	2
	1.4. 3 Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов.	1	2

	1.4. 4	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов клубнеплодов.	1	2	
	1.4. 5	Технологический процесс Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	1	2	
	1.4. 6	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	1	2	
	1.4. 7	Механическая кулинарная обработка и нарезка плодовых овощей, грибов и подготовка к фаршированию.	1	2	
	1.4. 8	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов плодовых овощей, грибов.	1	2	
	Лабораторные работы				2
	1.4.10	Лабораторная работа: Нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов. Расчет массы отходов и полуфабрикатов при механической кулинарной обработке овощей и грибов.	3		
Тема 1.5. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, плодов, грибов	Содержание		4		
	1.4. 1	Охлаждение, замораживание, обработанных овощей, плодов, грибов. Хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	1	2	
	Лабораторные работы			3	
	1.5. 2	Лабораторная работа: Замораживание обработанных овощей и грибов.	3		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий.			14		
1. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 1.			3		
2. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 1 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.			5		
3. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.			2		
4. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.			2		
5. Составление расчетов массы отходов и полуфабрикатов из овощей.			2		
Раздел ПМ 2. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов			92		
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			32		
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и	Содержание		2		
	2.1.1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении и хранении блюд и из овощей и грибов.	1	2	
	Лабораторные работы				

гарниров из овощей и грибов	2.1.2	Лабораторная работа: Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения готовых блюд из овощей и грибов.	1	2
Тема 2.2. Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		3	
	2.2.1	Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов и их кулинарное использование	1	2
	2.2.2	Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок к использованию при приготовлении блюд из овощей и грибов	1	2
	Практические занятия			2
	2.2.3	Практические занятия: подобрать пряности, приправы, специи в соответствии с видом овощей и грибов и способом приготовления.	1	
Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		5	
	2.3.1	Организация рабочего места повара по приготовлению отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	3
	2.3.2	Организация рабочего места повара по приготовлению жареных, тушеных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	3
	2.3.3	Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1	3
	2.3.4	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1	3
	Практические занятия			3
2.3.5	Практические занятия: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
Тема 2.4. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	Содержание		17	
	2.4.1	Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	2	3
	2.4.2	Методика расчета количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	1	3
	2.4.3	Простые и основные блюда и гарниры из тушеных овощей:	2	3

		ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
	2.4.4	Методика расчета количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров из тушеных овощей	1	3
	2.4.4	Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей и грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	2	3
	2.4.5	Методика расчета количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1	3
	2.4.6	Простые и основные блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	2	3
	2.4.7	Методика расчета количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов	2	3
	Лабораторные работы			3
	2.4.8	Лабораторная работа: приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Расчет количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров. Составление калькуляции блюд.	4	
Тема 2.5. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		2	
	2.5.1	Требования к качеству и бракераж готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	3
	Практические занятия			3
	2.5.2	Практическое занятие: проведение бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	
Тема 2.6. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		2	
	2.6.1	Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	3
	Практические занятия			3
	2.6.2	Практическая работа: подобрать посуду для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов; выбрать условия и режим хранения блюд из овощей в зависимости от способа реализации.	1	
Дифференцированный зачёт			1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий.			18	
1. Подготовить рефераты по темам 2.2 и 2.4			6	
2. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 9 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и			3	

обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.		
3. Подготовка к лабораторно - практическим занятиям.	3	
4. Подготовка к защите отчётов лабораторно - практических занятий.	3	
5. Составление расчетов количества и стоимости продуктов при приготовлении блюд и гарниров из овощей.	3	
Учебная практика. Виды работ.	42	
1. Обработка, нарезка и подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.	6	3
2. Расчет массы отходов и полуфабрикатов при механической кулинарной обработке овощей и грибов.	6	3
3. Приготовление вареных и припущенных блюд и гарниров из овощей.	6	3
4. Приготовление тушеных и запеченных блюд и гарниров из овощей.	6	3
5. Приготовление блюд из грибов.	6	3
6. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд и гарниров.	6	3
7. Дифференцированный зачёт	6	3
Всего	128	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории наличие учебных столов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач.проф.образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер» и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико - ориентированности .

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и 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>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и плодов в соответствии с заданием - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - оценка качества обрабатываемого сырья 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях. Экспертная оценка на практических занятиях. Экспертная оценка на лабораторной работе. Экспертная оценка на экзамене.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов; - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление овощных полуфабрикатов в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества подготовленных полуфабрикатов 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях. Экспертная</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий 	оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - определение качества продуктов органолептическим способом - подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении готовых блюд 	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях. Экспертная оценка на зачёте. Экспертная оценка на экзамене.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучение. - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике 	Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике.

<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с учебной практики.</p>
<p>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"> - определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке); - выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов); - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий. Экспертная оценка на зачёте.</p>

<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Защита реферата. Экспертная оценка на зачёте.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации. Экспертная оценка на зачёте.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Анкетирование</p>

<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	<p>Экспертная оценка практических занятий.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике.</p>