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 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР

_____/Н.В.Махотина

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

Учебная нагрузка: 120 часов
Из них:
МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок: 48 часов;
Учебная практика: 24 часов;
Производственная практика: 48 часов

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

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 и оформление холодных блюд и закусок
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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 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 готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления и оформления 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;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- температурный режим и правила охлаждения, хранения холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **135** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **15** часов;

учебной и производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

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 1-2	**Раздел 1. Технология приготовления и оформления бутербродов и салатов.**	23	**18**	8	**5**	**-**	**-**
ПК 3-4	**Раздел 2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.**	64	**30**	8	**10**	**24**	**-**
	Производственная практика, часов	48					48
	Всего:	***135***	***48***	*16*	***15***	***24***	***48***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1		2	3	4
Раздел ПМ 1. Технология приготовления и оформления бутербродов и салатов.			**23**	
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			**18**	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки, приготовления и оформления бутербродов и салатов.	**Содержание**		**2**	
	1.1. 1	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	1	2
	Практические занятия		1	
	1.1. 2	Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего места повара для кулинарной обработки , приготовления и оформления бутербродов и салатов.		
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**Содержание**		**4**	
	1.2. 1	Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного и вспомогательного сырья.	1	2
	1.2. 2	Характеристика основных и вспомогательных видов сырья. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных компонентов к ним.	1	
	Практические занятия		2	
	1.2. 3	Определение годности основных видов сырья, оценка качества, способы хранения с соблюдением температурного режима.		
Тема 1.3. Организация рабочих мест с техническим оснащением.	**Содержание**		**1**	
	1.3. 1	Организация рабочего места повара при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.	1	2
Тема 1.4. Приготовление, оформление реализация и оценка качества	**Содержание**		**11**	
	1.4. 1	Технологический процесс подготовки гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2

бутербродов и салатов.	1.4. 2	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации бутербродов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации бутербродов. Бракераж готовой продукции.	1	2
	1.4. 3	Технологический процесс подготовки, приготовления, оформления и реализации салатов из сырых овощей. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов из сырых овощей. Бракераж готовой продукции.	1	2
	1.4. 4	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации салатов из отварных овощей. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов из отварных овощей. Бракераж готовой продукции.	1	2
	1.4. 5	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации салатов с гастрономическими продуктами. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов с гастрономическими продуктами. Бракераж готовой продукции.	1	2
	1.4. 6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления салатов с гастрономическими продуктами Калькуляция блюд	1	2
	Лабораторные работы			
	1.4. 7	Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации салатов. Калькуляция блюд Оценка качества готовой продукции	5	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий			**5**	
1. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.				
2. Составление кроссвордов по теме 1.4.				
3. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 15 (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.				
4. Составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления салатов.				
Раздел ПМ 2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			**64**	
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			**30**	
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса, при приготовлении и оформлении холодных	**Содержание**		**5**	
	2.1. 1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для тепловой обработки продуктов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм	1	2
	2.1. 2	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для обработки соленых рыбных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм	1	
	2.1. 3	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для обработки подготовленных полуфабрикатов для холодных блюд и закусок, с соблюдением санитарно-гигиенических норм	1	

блюд и закусок.	2.1. 4	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных блюд и закусок.	1	
	Практические занятия:		1	
	2.1. 5	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.		
Тема 2.2. Приготовление, реализация и оценка качества блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	**Содержание**		**8**	
	2.2. 1	Икра овощная, последовательность выполнения технологического процесса, Оформление, подача.	1	3
	2.2. 2	Закуски из яиц, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.	1	
	2.2. 3	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления закусок из яиц.	1	
	2.2. 4	Закуски из грибов соленых, маринованных, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.	1	
	2.2. 5	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления закусок из грибов соленых, маринованных.	1	
	2.2. 6	Требования к качеству, хранение и бракераж готовых блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	1	
	Лабораторные работы:		2	
	2.2. 7	Приготовление и оформление отварных овощных блюд и закусок с подбором соусов Калькуляция блюд		
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества холодных рыбных блюд и закусок.	**Содержание**		**9**	
	2.3. 1	Рыба соленая порционными кусками, последовательность выполнения технологического процесса, Оформление, подача.	1	3
	2.3. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления закусок из рыбы соленой порционно.	1	
	2.3. 3	Рыба, жаренная под маринадом, последовательность выполнения технологического процесса Оформление, подача.	1	
	2.3. 4	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюда «Рыба жаренная под маринадом».	1	
	2.3. 5	Блюда из рыбных консервов, последовательность выполнения технологического процесса, Оформление, подача.	1	
	2.3. 6	Расчета количества и стоимости продуктов для приготовления закусок и блюд из рыбных консервов.	1	
	2.3. 7	Подбор гарниров и соусов к готовым холодным блюдам из рыбы. Требования к качеству, хранение и бракераж готовых холодных рыбных блюд и закусок	1	
		Лабораторная работа:	2	
	2.3. 8	Приготовление рыбных блюд соленых с подбором гарниров и соусов. Оценка качества		
Тема 2.4.	**Содержание**		**7**	

Приготовление, реализация и оценка качества мясных блюд и закусок.	2.4. 1	Подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных компонентов для холодных мясных блюд и закусок.	1	3
	2.4. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления мясных закусок.	1	
	2.4. 3	Подбор гарниров и соусов для оформления мясных холодных блюд. Варианты оформлений.	1	
	2.4. 4	Требования к качеству, хранения и бракераж холодных мясных блюд и закусок.	1	
	Лабораторная работа:		3	
	2.4. 5	Приготовление и оценка качества мясных холодных блюд и закусок с подбором гарниров и соусов. Калькуляция блюд		
Дифференцированный зачёт.			**1**	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий.			**10**	
1. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.				
2. Составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления закусок.				
3. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 15, № 18 (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.				
Учебная практика. Виды работ.			**24**	
06. 1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству.			6	2
06. 2. Приготовление бутербродов и салатов.			6	
06. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, гастрономических товаров, овощей.			6	
06.4. Дифференцированный зачёт			6	
Производственная практика. Виды работ.			**48**	
06. 1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству.			12	2
06. 2. Приготовление бутербродов и салатов.			12	
06. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, гастрономических товаров, овощей.			12	
06. 4. Калькуляция блюд.			6	
06.05. Дифференцированный зачет			6	
Всего			**135**	

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 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 рецептур 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». 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 повышения 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.

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**
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки гастрономических продуктов в соответствии с заданием - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - оценка качества обрабатываемого сырья	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на лабораторных работах. Экспертная оценка на экзамене. Экспертная оценка на зачёте.
Готовить и оформлять салаты.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из данного вида сырья - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление и оформление салатов из различного вида сырья, в соответствии с использованием различных технологий	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на экзамене. Экспертная оценка на зачёте.

	- оценка качества подготовленных холодных блюд	
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных закусок - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых холодных закусок в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий	Экспертная на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на экзамене. Экспертная оценка на зачёте.
Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых холодных блюд - 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, при прохождении практики. Экспертная оценка на зачёте.

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	- Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучение - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и	Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственн ой практике.

	практике	
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- 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	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- 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;	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий.

	- производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности	Экспертная оценка на экзамене.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации;	Экспертное наблюдение и оценка на практичес ких занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственн ой практике.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- 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	Экспертное наблюдение и оценка на Лабораторных работах и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственн ой практике. Анкетирование
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;	Экспертная оценка практических занятий.

	- демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	Экспертная оценка на экзамене.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственн ой практике.