

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И  
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

«30» \_\_\_\_\_ 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06.  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

#### **260807.01 Повар, кондитер**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок 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.

Примерную программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания. 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 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;
- правила проведения брокеража;

- правила охлаждения и хранения 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

*всего – 140 час., в том числе:*

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **62** час., *включая:*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **42** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **20** час.;

учебной и производственной практики – **78** час..

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки гастрономических продуктов; обрабатывать различными методами гастрономические продукты;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов гастрономических продуктов; технику обработки; способы минимизации отходов при нарезке и обработке гастрономических продуктов; правила хранения, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке гастрономических продуктов; правила их безопасного использования.</p>
ПК 6.2	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления и оформления салатов;</p> <p><b>уметь:</b> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;</p> <p><b>знать:</b> характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении салатов; температурный режим и правила приготовления салатов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи салатов, температуру подачи;</p>
ПК 6.3	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления и оформления простых холодных закусок;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для</p>

	<p>обработки и нарезки гастрономических продуктов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов гастрономических продуктов;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке гастрономических продуктов;</p> <p>правила хранения , виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при нарезке гастрономических продуктов;</p> <p>правила их безопасного использования.</p>
ПК 6.4	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>приготовления и оформления простых холодных блюд</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки гастрономических продуктов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов гастрономических продуктов;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке гастрономических продуктов;</p> <p>правила хранения, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при нарезке гастрономических продуктов;</p> <p>правила их безопасного использования.</p>
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка +практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел ПМ 06.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	12	4	1	2	6	
ПК 2	Раздел ПМ 06.2. Приготовление и оформление салатов	28	10	4	6	12	
ПК 3	Раздел ПМ 06.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок	26	8	4	6	12	
ПК 4	Раздел ПМ 06.4.Приготовление и оформление простых холодных блюд	38	20	8	6	12	
	Производственная практика, часов	36					
	<b>Всего:</b>	<b>140</b>	<b>42</b>	17	<b>20</b>	<b>42</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ06) 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 06.1.</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		<b>12</b>	
<b>МДК 06.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1. 1 Классификация холодных блюд, закусок и бутербродов.</b>	<b>Содержание</b>	3	2
	1. Значение в питании бутербродов, холодных блюд и закусок.		
	2. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов и закусок		
	3. Технология приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1 Расчет количества продуктов для приготовления бутербродов и гастрономических нарезок		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>	<b>2</b>	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Составление технологических схем «Классификация бутербродов» 2. «Ассортимент и особенности приготовления бутербродов»			
<b>Раздел ПМ 0.6. 2.</b> Приготовление и оформление салатов		<b>28</b>	
<b>МДК 06.1. Технология приготовления и</b>		<b>28</b>	



оформления холодных блюд и закусок				
Тема 2.1. Приготовление и оформление салатов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Организация рабочего места повара холодного цеха		2
	2.	Подбор инвентаря и оборудования для приготовления салатов		2
	3	Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление.		
	4	Технология приготовления винегретов. Оформление.		
	5	Правила проведения бракеража		
	6	Салаты из вареных овощей		
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>	
	1	Методика расчёта массы выхода готовых изделий при приготовлении салатов.		
	3	Составление таблицы приготовления салатов		
4	Составление таблицы приготовления винегретов			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		<b>6</b>		
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Составление технологических схем «Классификация салатов» 2. «Ассортимент и особенности приготовления салатов»				
<b>Раздел ПМ 06.3</b> <b>Приготовление и оформление простых холодных закусок</b>		<b>26</b>		
<b>МДК 06.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>		<b>26</b>		
Тема 3. 1 Технология приготовления холодных закусок из мяса, рыбы, овощей, яиц и грибов.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Овощные и грибные закуски, их ассортимент, ингредиенты, заправки.		2
	2.	Холодные закуски из яиц		2
	3.	Холодные закуски из мяса.		2
	4	Холодные закуски из рыбы.		
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>	
1.	Составление технологических схем приготовления холодных закусок из яиц			
2	Составление технологических схем приготовления холодных закусок мяса			

	3	Составление технологических схем приготовления холодных закусок рыбы		
	4	Расчет количества порций различных холодных блюд из имеющихся продуктов		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>			<b>6</b>	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
3. Составление технологических схем «Классификация холодных закусок» 4. «Ассортимент и особенности приготовления холодных закусок»				
<b>Раздел ПМ 06.4</b> <b>Приготовление и оформление простых холодных блюд</b>			<b>38</b>	
<b>МДК 06.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>			<b>38</b>	
<b>Тема 4.1 Холодные блюда из рыбы, овощей, яиц, грибов</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1.	Организация работы холодного цеха		2
	2.	Подготовка гарниров для приготовления холодных блюд		2
	3.	Овощные блюда, их ассортимент, ингредиенты, заправки.		
	4	Овощные блюда и закуски из грибов, ингредиенты заправки		
	5	Холодные блюда из яиц. Заправки, правила подачи		
	6	Холодные блюда из рыбы. Сроки реализации		
	7	Холодные блюда из мяса. Сроки реализации. Правила хранения		
	8	Горячие закуски.		
	9	Приготовление паштетов. Оформление		
	10	Рыбное, мясное желе. Оформление, правила отпуска		
	11	Холодные блюда и закуски из морепродуктов.		
	12	Контрольная работа.		
	<b>Практические занятия.</b>		8	
	1	Составление технологических схем приготовления паштетов, и закусок из морепродуктов		
2				
3	Составить таблицу «Состав разных салатов и винегретов»			
4	Составить таблицу «Состав холодных мясных блюд и закусок»			
5				

	6 7 8	Составить расчеты количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b>			<b>6</b>	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Составление технологических схем «Классификация холодных блюд» 2. «Ассортимент и особенности приготовления холодных блюд»				
<b>Учебная практика:</b>			<b>42</b>	
<b>Виды работ:</b>				
1. Приготовление блюд из овощей, грибов, яиц, мясных и рыбных продуктов. Оформление, требования к качеству. 2. Приготовление бутербродов 3. Приготовление салатов из вареных и сырых овощей 4. Приготовление мясных блюд и закусок				
<b>Производственная практика:</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>				
1. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск. 2. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление винегрета. Оформление, отпуск. 3. Приготовление рыбных блюд и закусок. Оформление, отпуск. 4. приготовление мясных блюд и закусок. Оформление, отпуск.				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

#### **учебных кабинетов:**

- технологии кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **лаборатории:**

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- учебный кулинарный цех.

Технические средства обучения: *проектор, экран, ПК*.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного цеха (лаборатории): рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, холодильная камера, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 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 для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

##### **Основные источники:**

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2012
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

##### **Дополнительные источники:**

Журналы и различные популярные издания по теме модуля.

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

Предшествует освоению данного профессионального модуля освоение ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, компьютерном классе (приблизительно 65% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории или учебном цехе, где обучающиеся осваивают умения (35% учебного времени от теоретического обучения).

Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории ОУ, так и в условиях действующего производства. Производственная практика проводится в условиях действующего производства.

Практическая часть обучения (УП-42 + ПП-30+ЛПП-5 =77часов) составляет 89% от общего количества обязательных часов на модуль (86) .

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – свыше 70%.

Самостоятельную работу и контроль возможно организовывать в компьютерном классе с использованием для с/р обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий училища.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок.

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

---

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих учебную практику и руководство производственной практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: не ниже среднего профессионального образования, разряд не ниже 4-5.

## 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	Раздел, тема МДК
ПК 6.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки гастрономических продуктов; обрабатывать различными методами гастрономические продукты;</p> <p><b>знать:</b>                      ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов гастрономических продуктов;                      технику обработки;                      способы минимизации отходов при нарезке и обработке гастрономических продуктов;                      правила хранения ,виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке гастрономических продуктов;                      правила их безопасного использования.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения 1 лабораторных работ</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики.</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	<p><b>МДК 01.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b></p>

<p>ПК 6.2 Приготовление и оформление салатов</p>	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;          знать характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении салатов;          температурный режим и правила приготовления салатов;          правила проведения бракеража;          способы сервировки и варианты оформления и подачи салатов, температуру подачи;</p>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения 4 практических работ</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики.</p>	<p><b>МДК 01.2Технология приготовления салатов</b></p>
<p>ПК 6.3 Приготовление и оформление простых холодных закусок</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b>          приготовления и оформления простых холодных закусок;  <b>уметь:</b>          проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;          выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки</p>	<p>Экспертная оценка выполнения 4 лабораторных работ</p>	<p><b>МДК 01.3. Технология приготовления простых холодных закусок</b></p>







Результаты освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
ОК 2.	<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><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</i>  <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
ОК 3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
ОК 4..	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
ОК 5.	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,  Осуществляет обучение с использованием ПК,  Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,</i>  <i>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</i></p>
ОК 6.	<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><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
ОК 7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
ОК 8.	<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>

