

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский информационно-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий основного ассортимента
для профессии 16675 «Повар»

Рассмотрена
Цикловой методической комиссией
Профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих

« 01 » августа 2022 г.

Председатель



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КК КИТТ

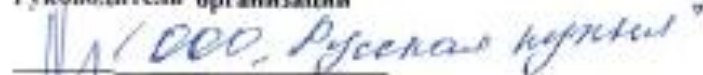
Е.Н. Байлов


« 01 » августа 2022 г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель организации





« 01 » августа 2022 г.



Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от « 01 » 08 2022 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар», уровень квалификации повар 2, 3 разряда, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», укрупненная группа «Торговля и общественное питание», Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих"

Организация разработчик: ГАПОУ КК КИТТ

Разработчики:

О.Ю. Самхаралзе
мастер производственного обучения
ГАПОУ КК КИТТ

К.Г. Акуниц
мастер производственного обучения
ГАПОУ КК КИТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения в соответствии профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и квалификационных требований, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
- ПК 1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 1.3 Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 1.4 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
- ПК 1.5 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников в области общественного питания при наличии основного 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:

обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
обработки сырья и подготовки полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара

уметь:

проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;

обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясо и домашнюю птицу;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
нарезать и формовать основные полуфабрикаты из рыбы;
нарезать и формовать основные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.

знать:

ассортимент и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;

технику обработки овощей, грибов, пряностей, рыбы, мяса и домашней птицы;

способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из мяса и домашней птицы;

правила хранения овощей и грибов;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;

виды технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 300 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики – 240 часов (120+120).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
ПК 1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 1.1 - 1.2.	Раздел 1. Обработка овощей и грибов		28	6	*	*
ПК 1.3 - 1.4.	Раздел 2. Обработка рыбы	*	26	12	*	*
ПК 1.5 - 1.6.	Раздел 3. Обработка мяса и домашней птицы	*	36	12	*	*
	Производственная практика	120				120
	Всего:	330	90	30	120	120

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента			330	
МДК 01.01. Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента обработки сырья			90	
Раздел 1. Обработка овощей и грибов			28	
<i>Темам 1.1. Введение. Классификация овощей и грибов.</i>	Содержание учебного материала		4	
	1	Введение. Санитарные нормы и требования охраны труда при выполнении работ в овощном цехе предприятий общественного питания.	2	1
	2	Значение овощей и грибов в питании. Характеристика основных видов овощей.	2	1
	Содержание учебного материала		24	
<i>Тема 1.2 Механическая и ручная обработка овощей и грибов.</i>	3	Правила хранения овощей и грибов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов.	2	1
	4	Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование.	2	1
	5	Первичная обработка корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование.	2	1

	6	Первичная обработка капустных, луковых овощей, формы нарезки, кулинарное использование.	2	1
	7	Первичная обработка плодовых, салатных овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.	2	1
	8	Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	2	1
	9	Способы охлаждения и заморозки овощей и грибов.	2	1
	10	Требования к качеству и сроки хранения. Отходы овощей и их использование. Минимизация отходов.	2	1
	11	Работа со сборником рецептов	2	2
	12-14	Лабораторно-практическая работа № 1 «Первичная обработка овощей и формы нарезки»	6	2
Раздел 2. Обработка рыбы			26	
<i>Тема 2.1. Первичная обработка рыбы</i>			Содержание учебного материала	
	15	Общие требования к рыбе	2	1
	16	Обработка чешуйчатой рыбы	2	1
<i>Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>			Содержание учебного материала	
	17	Полуфабрикаты из рыбы	2	1
	18-20	Лабораторно-практическая работа № 2 «Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов»	6	2
	21	Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее	2	1
	22-24	Лабораторно-практическая работа № 3 «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»	6	2
	25	Рыбные пищевые отходы и их использование	2	1
	26	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	1
	27	Работа со сборником рецептов	2	2
Раздел 3. Обработка мяса и домашней птицы			36	
<i>Тема 3.1. Первичная обработка мяса</i>			Содержание учебного материала	
	28	Общие требования к мясу	2	1
	29	Механическая кулинарная обработка мяса	2	1
<i>Тема 3.2. Приготовление мясных полуфабрикатов</i>			Содержание учебного материала	
	30	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	2	1
	31	Рубленая масса и полуфабрикаты из нее	2	

	32	Котлетная масса и полуфабрикаты из нее	2	1 1 2 2 1
	33	Работа со сборником рецептов	2	
	34-36	Лабораторно-практическая работа № 4 «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее»	6	
	37	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	
Тема 3.3. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы		Содержание учебного материала	4	1 1 1 1 2 3
	38	Общие требования к сельскохозяйственной птице	2	
	39	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	2	
Тема 3.4. Полуфабрикаты из птицы		Содержание учебного материала	12	
	40	Полуфабрикаты из птицы	2	
	41	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	
	42-44	Лабораторно-практическая работа № 5 «Приготовление полуфабрикатов из птицы»	6	
	45	Контрольная работа	2	
Учебная практика Виды работ Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время первичной обработки и приготовления п/ф из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. Первичная обработка овощей Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы Первичная обработка мяса и домашней птицы Приготовление п/ф из мяса и домашней птицы Приготовление натурального рубленого мяса и полуфабрикатов из него Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее			120	2
Производственная практика Виды работ Организация рабочего места, подбор инвентаря Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей.			120	3

<p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время</p> <p>Первичная обработка овощей</p> <p>Приготовление п/ф из овощей</p> <p>Первичная обработка (разделка) чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление котлетной массы из рыбы</p> <p>Первичная обработка мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление п/ф из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление натурального рубленого мяса и полуфабрикатов из него</p> <p>Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее</p>		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Технологии кулинарного производства**»:

- Стол, ноутбук, телевизор, доска, кафедра для преподавателя;
- Столы, компьютер для обучающихся;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект наглядных материалов по разделам;

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование;
- Принтер;
- Цифровой фотоаппарат;
- Внешние накопители информации;
- Подключение к сети Интернет.

«**Безопасности жизнедеятельности и охраны труда**»:

- Стол, ноутбук, проектор, экран, доска, кафедра для преподавателя;
- Столы, компьютер для обучающихся;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект наглядных материалов по разделам.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование;
- Принтер;
- Цифровой фотоаппарат;
- Внешние накопители информации;
- Подключение к сети Интернет.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест «**Микробиологии, санитарии и гигиены**»:

- Стол, ноутбук, проектор, экран, доска, кафедра для преподавателя;
- Столы, компьютер для обучающихся;
- Комплект учебно-методической документации;

- Комплект наглядных материалов по разделам.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование;
- Принтер;
- Внешние накопители информации;
- Подключение к сети Интернет.

«Товароведения продовольственных товаров»:

- Стол, ноутбук, проектор, экран, доска, кафедра для преподавателя;
- Столы, компьютер для обучающихся;
- Комплект учебно-методической документации;
- Электронные учебники;
- Комплект наглядных материалов по разделам.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование;
- Принтер;
- Цифровой фотоаппарат;
- Внешние накопители информации;
- Подключение к сети Интернет.

«Технического оснащения и организации рабочего места»:

- Стол, ноутбук, проектор, экран, доска, кафедра для преподавателя;
- Столы, компьютер для обучающихся;
- Комплект учебно-методической документации;
- Электронные учебники;
- Комплект наглядных материалов по разделам;
- Производственное оборудование и инвентарь;
- Наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование;
- Внешние накопители информации.

Оборудование учебного цеха и рабочих мест:

«Учебный кулинарный цех»:

- Стол для преподавателя;
- Столы для обучающихся;
- Производственные столы;
- Производственное оборудование и инвентарь;
- Схемы, дидактический материал.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Кулинария: Учебник для студентов/ Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Изд. «Академия», 2015. – 400 с.
2. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учеб. /Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Изд. «Академия», 2014. – 112с.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1.: Учеб. пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова. - М.: Изд. «Академия», 2014. – 112с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учеб. пособие/ Н.Э. Харченко - М.: Изд. «Академия», 2014г. - 512с.

Дополнительные источники:

1. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования».
2. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студентов/Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.
3. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для студентов/Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

Интернет источники:

1. <https://znanium.com/>. - электронная библиотека.
2. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/> - электронная библиотека
3. Все рецепты. <http://www.happycook.ru/> - электронная библиотека

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по профессиональному модулю ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация адаптированных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится, концентрированно в учебно-производственных мастерских

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента» является освоение МДК 01.01 «Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий основного ассортимента» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. 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)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем и мастером п/о в процессе проведения практических занятий, учебной практики, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.</p>	<p>- овладение приемами работы с соблюдением правил техники безопасности, санитарии; - минимизация отходов; - Выполнение работы в соответствии с требованиями технической и технологической документации.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>выполнение установленные норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически обрабатывать с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.3 Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>выполнение установленные норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.4 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>выполнение установленные норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда; - практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике <u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.5 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из</p>	<p>выполнение установленные норм времени (выработки); - соблюдение требования безопасности труда;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p>

домашней птицы.	- практически готовить с соблюдением норм закладки, технологического процесса	<u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный
		<u>Итоговой контроль:</u> Дифференцированный по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спец дисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических

технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности для обмена информацией	занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам