


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ**

р.п. Николаевка
2023г.



РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
 Я.У. Юнушев/
«05» 09 2023 г.

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения,
преподаватель

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа интегрированного профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).

Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

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

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего полного общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовке поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории, на базе основного общего и среднего полного общего образования без опыта работы.

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

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

иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

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

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

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 208 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки студентов – 58 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов; лпз - 18 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
- учебной практики – 120 часов;
- производственной практики – 30 часов.

1.4 «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ** в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых 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-коммуникативные 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 т том числе с применением полученных профессиональных навыков.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			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 1.1, 1.2	Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.	40	40	18	-	120	
	Производственная практика	30					30
	Учебная практика	120					
	<i>Всего:</i>	190	40	-	-	120	30

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

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
<p>Раздел 1. ПМ 01. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.</p>		190	
<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</p>		40	
<p>Тема 01.1. Первичная обработка овощей и грибов.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 проведения бракеража; 	14	

	- правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.		
	Содержание	8	
1.	Обработка и нарезка корнеплодов	1	
2.	Обработка и нарезка клубнеплодов	1	
3.	Обработка и нарезка капустных, луковых	1	
4.	Обработка и нарезка плодовых, десертных и салатных	1	
5.	Способы минимизации отходов при нарезке овощей.	1	
6.	Виды технологического оборудования и правила его эксплуатации.	1	2
7.	Механическая обработка. Простые и сложные формы нарезки, карвинг.	1	
8.	Обработка грибов.	1	2
	Лабораторные работы №1.	2	
	Определение органолептическим способом качество овощей и грибов.		
	Лабораторные работы №2.	2	
	Распознавание органолептическим способом пряностей и приправ.		
	Практические занятия №1.	2	
	Нарезка простых и сложных форм корнеплодов и клубнеплодов.		
	Самостоятельная работа обучающихся « Приправы и пряности». Доклад. « Механическая кулинарная обработка плодовых, десертных и салатных овощей». Сообщение. «Приготовление блюд из овощей и грибов». Кроссворд. «Овощи». Составление кроссворда.		
Тема 01.2. Подбор производственного инвентаря и обработка различными методами овощей и грибов.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для	4	

	<p>тепловой обработки овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику и правила тепловой обработки овощей, грибов. - способы минимизации отходов при тепловой обработке овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов; - правила их безопасного использования. 		
	Содержание	2	
9.	Основные способы тепловой обработки.	1	2
10.	Вспомогательный и комбинированный способ обработки.	1	
	Лабораторные работы №3.	2	
	Определение изменений пищевых веществ в процессе тепловой обработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся «Способы тепловой обработки используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей». Конспект.		
Тема 01.3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления блюд из овощей и грибов; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из вареных овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров; 	4	

	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров; - правила хранения готовых блюд из овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления блюд из овощей и грибов; - правила их безопасного использования. 		
	Содержание	2	
11.	Приготовление и оформление блюд из капустных овощей, моркови, свеклы и грибов.	1	2
12.	Приготовление и оформление блюд из грибов.	1	
	Лабораторные работы №4.	2	
	Определение нормы закладки сырья для приготовления блюд из грибов.		
	Самостоятельная работа обучающихся «Блюда из овощей», изготовление муляжей. «Овощи». Составление кроссворда. «Нормы отходов корнеплодов». Составить таблицу.		
Тема 01.4. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления жареных блюд из овощей и грибов; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров; - температурный режим простых блюд и гарниров из овощей и грибов; 	9	

	<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров; - правила хранения готовых блюд из овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления блюд из жареных овощей и грибов; - правила их безопасного использования. 		
	Содержание	5	
	13. Приготовление и оформление блюд из картофеля	1	2
	14. Приготовление и оформление гарниров из кабачков, баклажанов и помидор.	1	
	15. Приготовление и оформление блюд из моркови, свеклы и капусты.	1	
	16. Способы сервировки и варианты оформления и температура подачи блюд.	1	
	17. Условия и сроки хранения готовой продукции.	1	
	Лабораторные работы №5.	2	
	Определение качества блюд из кабачков баклажан.		
	Практические занятия №2.	2	
	Приготовление жареных блюд из картофеля (картофель фри, картофель жареный основным способом, картофельные крокеты)		
	Самостоятельная работа обучающихся «Способы оформления основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов». Презентация.		
Тема 01.5. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления блюд из овощей и грибов; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи; 	6	

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей; - температурный режим простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей; - правила хранения готовых блюд из тушеных и запеченных овощей; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей; - правила их безопасного использования. 		
	Содержание	2	
18.	Приготовление и оформление овощных запеканок и фаршированных овощей.	1	2
19.	Определение органолептическим способом качество овощных запеканок.	1	
	Практические занятия №3.	3	
	Приготовления овощных голубцов.		
	Практические занятия №4.	1	
	Проведение бракеража блюда « Помидоры фаршированные».		
	Самостоятельная работа обучающихся «Приготовление запеченных и жареных блюд». Подготовить альбом с вариантами оформления. «Приготовление гарниров из овощей», альбом рецептов.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Учебная практика. Виды работ: 1. Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. 2. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых. 3. Механическая кулинарная обработка плодовых, салатных и десертных. 4. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленных	120	

<p>огурцов.</p> <p>5. Механическая кулинарная обработка листовых, пряных овощей</p> <p>6. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе.</p> <p>7. Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель и кабачки, жареные основным способом;</p> <p>8. Приготовления блюд из овощных масс: картофельные котлеты, картофельный рулет.</p> <p>9. Приготовления блюд из фаршированных овощей: перцы, помидоры, овощные голубцы.</p> <p>10. Приготовления блюд из тушеных овощей: тушенная капуста.</p> <p>11. Приготовление гарниров из тыквенных и томатных овощей.</p> <p>12. Приготовление блюд из листовых и пряных овощей.</p> <p>13. Приготовление блюд из плодовых, салатных и десертных овощей.</p> <p>14. Приготовление блюд из капустных и луковых овощей.</p> <p>15. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.</p>		
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, капуста отварная с маслом.</p> <p>2. Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: котлеты картофельные, шницель из капусты, картофель фри.</p> <p>3. Приготовления блюд из овощных масс: картофельные котлеты, картофельный рулет.</p> <p>4. Приготовления блюд из фаршированных овощей: баклажаны, кабачки.</p> <p>5. Приготовления блюд из тушеных овощей: овощное рагу, картофельная запеканка.</p>	30	
Всего:	190	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Товароведение продовольственных товаров», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

Дидактические материалы: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы, эскизы, инструкционные и технологические карты, методические разработки уроков, перечень учебно - производственных работ, программы, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно - измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебного оборудования и инвентаря согласно технологическим процессам модуля.

Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

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

Основные источники:

1. Амренова М. М. Повар.- М.: Академия, 2019.
2. Анфимова Н.А., Кулинария. М.: Академия, 2018.
3. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Феникс, 2020.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2019.
5. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2020.

Дополнительные источники:

1. Интернет- ресурсы ([www/kulinarija.ru](http://www.kulinarija.ru)).
2. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
3. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2017.
4. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2017.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2020.
6. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2019.
7. Учебное пособие - производственное обучение профессии Повар, часть 4.
8. Журнал. Питание и общество.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 58 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика проводится и реализуется рассредоточено в рамках профессионального модуля и заканчивается дифференцированным зачетом. Допуск к производственной практике осуществляется после освоения МДК и учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по данному модулю. Аттестация по производственной практике проводится с учетом результатов подтвержденных документами этих организаций. После изучения модуля, прохождения учебной практики и производственной практики проводится экзамен (квалификационный).

Образовательный процесс организуется на основе лично-ориентируемой технологии, с применением когнитивных, информационно-коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Освоение данного модуля идёт с обязательным проведением лабораторных и практических работ и предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин: 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.

Формы организации учебных занятий: фронтальные, групповые, индивидуальные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование, соответствующее профилю модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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. Подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для обработки традиционных видов овощей. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки овощей и грибов. - Последовательность обработки овощей, грибов, пряностей, подготовка приправ. - Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. - Определение органолептическим способом основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок. - Проверка органолептическим способом качества овощей и грибов. - Правила хранения овощей и грибов, сроки реализации. - Выполнение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления блюд из традиционных овощей и грибов. - Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов. - Последовательность приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Проверка органолептическим способом качество блюд из овощей и грибов. - Сервировка, подача простых блюд и гарниров. - Оформление простых блюд и гарниров. - Сроки реализации готовых блюд из овощей и грибов. - Соблюдение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Выполнение работ по учебной практике.</p> <p>Защита квалификационной практической работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
<p>Результаты</p>	<p>Основные показатели оценки</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>

(освоенные общие компетенции)	результата	
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Обоснование выбора профессии. -Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития.	-Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	-Определение задач деятельности с учётом целей; -Определение методов и способов достижения профессиональных задач;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Выполнение работ по учебной и производственной практике. - Портфолио обучающегося с практики. - Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Анализ рабочей ситуации; 1. – Выбор средств контроля; -Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Выполнение функциональных обязанностей; -Принятие ответственных решений.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике. -Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации; -Использование информации как средства выполнения профессиональных задач	-Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-Владение персональным компьютером; -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности; -Работа с программами	-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации. -Проекты. -Программные продукты.
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	-Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами; - Владение техникой общения	-Тестирование. - Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе

руководством, клиентами.		освоения ОПОП.
ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря; -Подбор соответствующего сырья; -Подготовка технологического оборудования к работе; - Выполнение правил личной гигиены; - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков.	<ul style="list-style-type: none"> -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы; -Обоснование необходимости прохождения воинской службы; -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации; -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -Портфолио. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;

