

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:  
На заседании методической комиссии  
ШТТ  
По предметам профессионального цикла  
Протокол МК № 06 от 2016г.  
О.И. Ходярева

Согласованно:  
Зам. Директора по УПР.  
Р.Р. Мунасинов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01**

**19.01.17. Повар, кондитер**

*название программы модуля*

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

2016г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии.

**19.01.17** \_\_\_\_\_ **Повар, кондитер**

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик:

Разработчик:

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Ходырева О.И. преподаватель спец. дисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована \_\_\_\_\_

Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
*номер*

©

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд из овощей и грибов

*название программы профессионального модуля*

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС профессии

19.01.17

код

Повар, кондитер

наименование специальности (профессии)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 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).

### 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 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 нарезке 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, температуру 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 – 207 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 63 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 21 часа;

учебной производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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 ПРИМЕРНОЕ 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 студента		Самостоятельная работа студента, 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 1.1	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	35	11	4	6	18	
ПК 1.2	Раздел 2. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	100	31	18	15	54	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72
	<b>Всего:</b>	207	42	22	21	72	72

## 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 студентов, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1.ПМ 01.1Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		35		
МДК 01.01.1Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		11		
Тема 1.1Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	7		
	1	Ассортимент овощей и грибов, используемых на предприятиях общественного питания. Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов.	2	2
	2	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	2
	3	Техника обработки овощей, грибов. Пряностей.	2	2
	4	Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	1	
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>		4	
	1	Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов	2	
	2	Отработка форм и методов нарезки овощей и грибов	1	
	3.	Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов	1	
	<b>Раздел 2 ПМ 01</b> Приготовление основных и простых блюд и гарниров			



из традиционных видов овощей и грибов.			
<b>Раздел 2.1 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>100</b>	
Тема 2.1 Способы тепловой кулинарной обработки	<b>Содержанное</b>		4
	1	Температурный режим.	2
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	2
	<b>Лабораторно-практические занятия.</b>		2
		Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	
Тема 2.2. Приготовление блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		8
	1	Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	7
		Правила приготовления простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	1
		Правила приготовления простых блюд и гарниров из припущенных овощей, и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	1
		Правила приготовления простых блюда и гарниров из жареных овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров,	1

	температуру подачи;		
	Правила приготовления простых блюд и гарниры из тушеных овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	2	
	Правила приготовления простых блюд и гарниров из запеченных овощей, и грибов. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	2	
2	Правила проведения бракеража. Оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Температура подачи блюд из овощей и грибов.	1	
<b>Лабораторно-практические задания</b>		16	
1	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.	4	
2	Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей: картофель и кабачки, жаренные основным способом, картофель жаренный во фритюре. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	3	
3	Приготовление блюд из овощных масс: картофельные, морковные котлеты, картофельный рулет. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	3	
4	Приготовление блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированный перец, помидоры; Способы	3	

		сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		
	5	Приготовление блюд их тушеных овощей: тушеная капуста с грибами, рагу из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	3	
		Дифференцированный зачет	1	
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>	
<b>Производственная практика</b>			<b>72</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>21</b>	
1. Фигурная резьба по овощам - карвинг.			2	
2.Кухонные и специальные принадлежности для создания украшений из овощей			1	
3. Культура оформления и украшения кулинарных блюд. Правила сочетания продуктов.			3	
4.Источники тепловой энергии и теплоносители. Эффективность теплового оборудования.			1	
5.Производственный инвентарь и оборудование, используемое для приготовления блюд из овощей и грибов. Плиты, Варочное и жарочное оборудование			1	
6.Правила безопасности при работе с плитами, жарочным и варочным оборудованием			1	
7.Составление технологических карт приготовления блюд из овощей и грибов			4	
8.Кухни народов мира (овощи, грибы)			1	
9.Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей Оборудование цеха по обработке овощей и грибов			2	
10.Правила безопасности при работе с оборудованием по обработке овощей.			1	
11.Обработка консервированных овощей			1	
12.Полуфабрикаты из овощей			1	
13.Вида грибов, используемых в питании. Особенности и способы их приготовления			1	
14.Экзотические овощи			1	
Всего			207	

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»: учебные пособия, наглядные пособия

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование и рабочие места лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, фаршевыбивалка, машины для очистки овощей.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, фаршевыбивалка, машины для очистки овощей.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария» М.Академия 2010г
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.Академия 2011г
3. Н.Э.Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. М. Академия 2010г
4. Т.А. Качурина «Кулинария», рабочая тетрадь для проф. образования Академия 2010г

Дополнительные источники:

1. Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» М.Академия 2011г
2. А.И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»

ООО издательство «Арий» 2011г

*После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.*

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений –

демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме зачета преподавателем и мастером производственного обучения.

*Перед изучением данного модуля необходимо изучение Общие профессиональных циклов ПО.01-ОП.02 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.*

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

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ.

Инженерно-педагогический состав: преподаватель МДК.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях общественного питания.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.</b>  <b>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов</li> <li>- Характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Тестирование</li> <li>-Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях</li> <li>- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям.</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических занятиях. (по разным группам овощей)</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время лабораторно-практических занятий, учебной практики;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время выполнения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> </ul>

<p><b>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</li> </ul>	<p>-Тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно- практических занятий.</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</li> </ul> <p>-Тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно- практических занятий (по разным группам овощей)</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Оформление и защита отчета по лабораторно- практическим занятиям.</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
--	---	---

		- Оформление и защита отчета по лабораторно- практическим занятиям.
--	--	---

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно- практических занятий, при прохождении учебной практики
<b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и</b>	- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам



<p><b>способов ее достижения, определенных руководителем.</b></p>		
<p><b>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей</li> <li>- характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и соблюдению 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>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических занятий, самостоятельной работы.</p>

<p><b>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b></p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p><b>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> </ul>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит производственное помещение согласно санитарно-техническим требованиям;</li> <li>- выполняет правила использования дезинфицирующих средств;</li> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в</li> </ul>	<p>Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях при выполнении работ по учебные и производственные практики</p>

	<p>процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</p> <p>- выполняет требования техники безопасности и производственной санитарии.</p>	
<p><b>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</b></p>	<p>- осуществлять планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.</p>