

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление блюд из овощей  
и грибов**

2024 г.

РАССМОТРЕНО Методическим советом «КТЭК» Протокол № 8 от 03.05.2024 г. Председатель МС  Петропавлова Я.А. Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин Протокол № 8 от 26.04.2024 г. Председатель:  Крушикова М.Ю. Автор: Тюляндина О.В.	РАССМОТРЕНО Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК» Протокол № 6 от 08.05.2024 г. Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г. № 147 /п АОП профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, по программе профессиональной подготовки <b>16675 Повар</b> Зам. директора  А.А. Смирнова
---	--

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар.**

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ:

1.	ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

### 1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд их 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.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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:**

Объем образовательной программы - 316 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 64 часа, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 8 часов

учебной практики – 108 часов

производственной практики – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления блюд их 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов	32	32	4	-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов	32	32	4		
	Учебная практика, часов	108			108	
	Производственная практика, часов	144				144
	<b>Всего:</b>	316	64	8	108	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

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
<b>Раздел ПМ 1</b> Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов		<b>316</b>	
<b>МДК 01.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1. Товароведная характеристика и качественная оценка овощей плодов, грибов пряностей и приправ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	1   Краткая характеристика, химический состав и пищевое значение овощей, плодов, грибов. Классификация. Виды. Упаковка, хранения. Кулинарное использование.	4	
<b>Тема 1.2. Оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1   Машины для обработки овощей: овощемоечные машины, картофелечистки. Подготовка машин к работе, правила эксплуатации и техники безопасности	2	
	2   Подготовка машин горячего цеха к работе, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	<b>2</b>
<b>Тема 1.3. Организация рабочих мест овощного и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1   Назначение овощного цеха, его характеристика. Поступление сырья в цех.	2	1

<b>горячего цехов</b>		Хранение сырья в цехе. Инвентарь и инструменты, хранение. Схема процесса обработки овощей. Правила хранения и транспортировки овощных полуфабрикатов. Отходы овощного цеха и их использование. Охрана труда и техника безопасности.		
	2	Назначение горячего цеха, режим работы. Оборудование и его расстановка. Порядок подготовки к началу работы по изготовлению блюд и организации рабочего места. Последовательность изготовления и выпуска продукции. Соблюдение технологического процесса. Посуда, инвентарь, инструменты, их применение, хранение и уход за ним. Безопасность и охрана труда в горячем цехе.	2	2
<b>Тема 1.4. Первичная обработка, овощей, плодов и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Общая схема обработки овощей. Особенности очистки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, бобовых овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования.	2	1
	2	Первичная обработка клубнеплодов. Схема первичной обработки картофеля, проценты отходов, хранение очищенного картофеля, способы нарезки картофеля (ручная, механическая). Формы нарезки (простые и сложные), их характеристика. Значение правильной нарезки.	2	2
	3	Первичная обработка корнеплодов (моркови свёклы, репы, брюквы). Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки моркови (простые, сложные), свёклы. Кулинарное назначение и использование.	2	2
	4.	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки. Кулинарное назначение и использование.	2	2
	5	Обработка салатных и шпинатных овощей. Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки. Кулинарное назначение и использование.	2	2
	6.	Обработка солёных, квашенных, сушёных и мороженых овощей. Нормы отходов при холодной обработке овощей.	2	2
	7.	Обработка грибов. Грибы, их кулинарное использование. Виды грибов. Порядок обработки свежих, сушёных и солёных грибов.	2	2
	8.	<b>Практическая работа:</b> Решение ситуационных задач по теме. Работа со	2	2

	сборником рецептов.		
	Контрольная работа по теме 1.4.	1	3
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>4</b>	
1	Первичная обработка овощей и приготовление овощных полуфабрикатов.		
	<b>Учебная практика</b>	<b>18</b>	
	<b>Виды работ:</b>		
	Первичная обработка овощей и грибов.	6	
	Нарезка овощей и грибов.	12	
<b>Раздел ПМ 2</b> Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов		<b>32</b>	
<b>МДК 01.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	28	
1	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, запеченные) их характеристика. Изменения, происходящие при тепловой обработке (изменение массы, цвета, размягчение и т.д.).	<b>6</b>	2
2	Блюда и гарниры из отварных овощей. Приготовление и отпуск. Требования качества к готовым блюдам и гарнирам. Подбор овощных гарниров к мясу и рыбе.	<b>4</b>	2
3	Блюда и гарниры из жареных овощей. Основные правила жарки овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству.	<b>4</b>	2
4	Блюда и гарниры из тушёных овощей. Основные правила тушения овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству.	<b>4</b>	2
5	Блюда и гарниры из запечённых овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.	<b>5</b>	2
	Контрольная работа по теме 1.5.	<b>1</b>	3

<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
1	Приготовление блюд и гарниров из овощей		
<b>Самостоятельная работа № 3</b> Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).			
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ</b>			
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом и овощных масс.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных во фритюре.		<b>12</b>	
Приготовление блюд и гарниров из тушёных, запечённых и фаршированных овощей и грибов.		<b>30</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>			
Механическая кулинарная обработка овощей Нарезка овощей (простая сложная) расчет норм отходов.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов оформление, бракераж и подача.		<b>24</b>	
Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей оформление, бракераж и подача.		<b>24</b>	
Приготовление блюд из гарниров из фаршированных овощей оформление, бракераж и подача.		<b>24</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>			
<b>Всего</b>		<b>316</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 374 с.

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2021. – 191 с.

3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2019. - 319 с.

4. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 315 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четыре частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2019

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2019. - 680 с.

3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2022. – 58 с.

4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2020. – 24 с.

5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2021. – 176 с.

#### **Интернет-источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

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

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится

сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «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».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать органолептические способы оценки годности овощей и грибов</li> <li>- обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки овощей</li> <li>- демонстрировать различные способы обработки овощей</li> <li>- демонстрировать умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному

	грибов - демонстрировать умения работы со сборником рецептур - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании	модулю.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- демонстрировать умения работы со сборником рецептур - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.

профессиональных задач.	электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</li> <li>- умение работать в группе;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> <li>- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях</li> </ul>	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

