Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нефтегазоразведочный техникум» г. Оренбурга
Филиал ГАПОУ «НГРТ» пос. Саракташ

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий филиалом
ГАПОУ «НГРТ»
_____/С.А.Тимофеев./
«29» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.17 «Повар, кондитер

Разработал преподаватель: Полякова Т. В.
Рассмотрена на заседании МК преподавателей
общепрофессионального и профессионального
циклов и мастеров производственного обучения
Пр. №1 от 29 августа 2016 года
Председатель МК _____/Петрова И.Л./

Саракташ, 2016г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: **филиал ГАПОУ «НГРТ» п. Саракташ Оренбургской области**

Разработчики:
С. В. Наумов, заведующий УПЧ филиала
Т. В. Полякова, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовке)

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;
- приготовления основных супов и соусов;

уметь:
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Виды учебной работы	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		
				Всего занятий	В том числе	
					Занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	Занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)
МДК	**Дифференцированный зачёт**	**108**	**36**	**72**	**56**	**16**
УП	**Зачёт**	**72**			**72**	
ПП	**Зачёт**	**90**			**90**	
ПМ	**Квалификационный экзамен**					

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
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 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		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
ПК 3.1.	Тема 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов	**7**	**4**		**3**		
ПК 3.1.	Тема 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов	**3**	**2**	1	**1**		
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	Тема 3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов	**14**	**6**	2	**2**	**6**	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	Тема 4. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи	**120**	**51**	10	**27**	**42**	
ПК 3.2. ПК 3.4.	Тема 5. Правила проведения бракеража	**10**	**3**	1	**1**	**6**	
ПК 3.2. ПК 3.4.	Тема 6. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	**4**	**3**	1	**1**		
ПК 3.2. ПК 3.4.	Тема 7. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	**22**	**3**	1	**1**	**18**	
	Производственная практика, часов	**90**					**90**
	Всего:	**270**	**72**	16	**36**	**72**	**90**

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 работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
ПМ.03 Приготовление супов и соусов			**234**	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			**72**	
Тема 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов	**Содержание**		**4**	Ознакомительный, репродуктивный, продуктивный
	1	Значение первых блюд и соусов в питании.		
	2	Классификация, пищевая ценность основных супов и соусов. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи.		
	3	Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.		
	4	Технологические требования к супам и соусам		
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**	продуктивный
	Работа в рабочих тетрадях по теме «Значение первых блюд и соусов в питании» Составление опорного конспекта по теме: «Классификация супов» Составление таблицы требования к супам и соусам			
Тема 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов	**Содержание**		**1**	продуктивный
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к первым блюдам и соусам.		
	Практическое занятие		**1**	продуктивный
	1	Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бульонов и отваров, супов, соусов и дополнительных ингредиентов к ним		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**	продуктивный
	Составление словаря новых терминов и слов			
Тема 3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения	**Содержание**		**4**	продуктивный
	1	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	2	Подготовка сырья для приготовления супов и соусов		
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	Практическое занятие.		**2**	продукти

технологических операций при приготовлении основных супов и соусов	1	Использование различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов.		вный
	Учебная практика		**6**	продукти вный
		Охрана труда и техника безопасности		
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	продукти вный
	Работа в рабочих тетрадях по теме «Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом» Составление словаря новых терминов и слов			
Тема 4. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи	**Содержание**		**41**	продукти вный
	1	Технология приготовления бульонов и отваров.		
	2	Приготовление простых супов. Первые блюда народов мира.		
	3	Приготовление соусных полуфабрикатов. Приготовление простых и горячих соусов. Соусы в национальной кухне.		
	4	Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых первых блюд и соусов; температура подачи.		
	5	Виды столовой посуды и приборов для подачи супов и соусов.		
	Практическое занятие		**10**	продукти вный
	1	Расчет стоимости первых блюд		
	2	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода		
	3	Общие правила расчета калькуляции на первые блюда и соусы		
	4	Определение потерь и выхода продукции		
	Учебная практика		**42**	продукти вный
		Приготовление бульонов Приготовление заправочных супов Приготовление картофельных супов Приготовление молочных и холодных супов Приготовление супов –пюре и сладких супов		
	Самостоятельная работа обучающихся		**27**	продукти вный
	Работа в рабочих тетрадях по теме «Приготовление бульонов», «Общие правила приготовления рассольников», «Прозрачные супы», «Холодные супы», «Приготовление бульонов для соусов», «Соус белый основной», «Холодные соусы», «Маринады» Составление технологических карт на бульоны, супы картофельные, супы картофельные с овощами, супы молочные с крупами, супы молочные с макаронными изделиями, соус красный основной, молочные соусы Составление технико-технологических схем на борщи, щи, соусы грибные Составление опорного конспекта по теме: «Солянки», «Супы молочные с овощами», «Сладкие			

		супы», «Мясное желе» Составление рекламных проспектов супов, соусы Решение количественных и качественных задач по расчету калькуляции на соусы Составление словаря новых терминов и слов		
Тема 5. Правила проведения бракеража	**Содержание**		**2**	продуктивный
	1	Определение степени готовности супов и соусов, вкусовые качества.		
	2	Правила проведения бракеража.		
	Практическое занятие		**1**	продуктивный
		Оценка качества готовых блюд		
	Учебная практика		**6**	продуктивный
		Приготовление основных соусов и их производных		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**	продуктивный
	Работа в рабочих тетрадях по теме «Правила проведения бракеража»			
Тема 6. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	**Содержание**		**2**	
	1	Требования к безопасности хранения приготовленных основных отваров. бульонов, супов, предназначенных для последующего использования.		продуктивный
	2	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых супов и соусов.		
	Практическое занятие		**1**	продуктивный
	1	Правила охлаждения и замораживания, разогревания готовых бульонов, отваров, супов, соусов		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**	продуктивный
	Составление опорного конспекта по теме: «Требования к безопасности хранения приготовленных первых блюд»			
Тема 7. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	**Содержание**		**2**	
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		продуктивный
	Практическое занятие.		**1**	
	1	Выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении супов и соусов		продуктивный
	Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта			
	Учебная практика		**18**	продуктивный
	Приготовление молочных и сметанных соусов			
	Приготовление масляных смесей			
	Приготовление холодных и сладких соусов. **Промежуточный контроль в форме зачёта**			
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**	продукти
	Составление словаря новых терминов и слов			

	Производственная практика	**90**	вный
	Приготовление заправочных супов		
	Приготовление картофельных супов, с крупами, макаронными изделиями и супов-пюре		
	Приготовление холодных и сладких супов		
	Приготовление красных и белых соусов		
	Приготовление молочных и сметанных соусов		
	Приготовление яично-масляных смесей		
	Приготовление холодных соусов. **Промежуточный контроль в форме зачёта**		
	Промежуточный контроль в форме квалификационного экзамена		
Всего		**270**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Специальная технология»; лабораторий учебной практики по профессиям (кулинарный, кондитерский).

Оборудование:

Учебного кабинета «Специальная технология»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Лабораторий учебной практики:

- рабочие места согласно технологическому процессу приготовления блюд и изделий.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты инструментов и посуды, электропечи, жарочные шкафы, электрооборудование

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственный инвентарь и оборудование для проведения технологического процесса приготовления блюд и изделий

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Н.И. Дубровская. Кулинария. Лабораторный практикум. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014 г.

2.Н.В. Чуканова. Производственное обучение профессии «Повар». Чачть1,2,3,4. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015 г.

3.Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014 г.

4.Т.А. Кучурина. Приготовление блюд из рыбы. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015 г.

5.С.В. Ермилова. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014 г.

6.В.П. Андросов. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – Москва: Издательский центр «Академия», 2012 г.

7.В.П. Андросов. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладких блюд, изделий из дрожжевого теста, блюд лечебного питания. – Москва: Издательский центр «Академия», 2012 г.

8. Т. В. Пыжова. С.И.Семенова, В.Н. Старкова. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых - Москва: издательский центр «Академия», 2012г.

9. Т. В. Пыжова. С.И.Семенова, В.Н. Старкова. «Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых - Москва: издательский центр «Академия», 2012 г

10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Москва: издательский центр Академия, 2016 г»

11. Татарская Л.Л. «Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров». - Москва: издательский центр Академия, 2014г

12. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». - Москва: издательский центр Академия, 2016 г

13. Патапова И.И. «Изделия из теста». - Москва: издательский центр Академия, 2014 г

14. КачуринаТ.А. «Приготовление блюд из рыбы» - Москва: издательский центр Академия, 2015 г

15. Дубровина Н.И. «Приготовление супов и соусов» - Москва: издательский центр «Академия», 2012

Дополнительные источники:
1. Н.И. Ковалёв и др. Технология приготовления пищи. – Москва: «Экономика», 1983г.
2. Т.М. Простакова Технология приготовления пищи. – Ростов-на-Дону: «Феникс, 1999г.
3. Н.И. Ковалёв и др. Технология приготовления пищи. – Москва: Издательство «Деловая культура, 1999г.
4. Л.Л. Татарская и др. Кулинария и организация производства детского питания. – Москва: «Высшая школа», 1981г.
5. В.И. Ермакова. Основы кулинарии. – Москва: «Просвещение»,1996г.
6. Л.С. Кузнецова и др. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. –Москва: «Высшая школа», 2001г
7. Л. Н. Сопина. Пособие для повара. – Москва: Экономика, 1990г.
8. Г. Г. Дубцов. Технология приготовления пищи – Москва: Мастерство, 2001г.
9. С.В. Михайлов. Полезная кулинария. – Москва: ООО «Арнадия»,1998г.
10. Р.П. Кенгис. Домашнее приготовление тортов, пирожных и печенья. – Москва: «Колос», 1992.
11. Н.И.. Ковалёв. Хлеб да каша …» - Москва: «Молодая гвардия», 1989г.
12. И.В. Степашёва. «Монастырская кухня» - уклад русской жизни. – Москва: ВБП, 1991г.
13. М.П. Даниленко. «70 рецептов десертных блюд». – Москва: «Феникс», 1995г.
14. Г.Б.Зеленин « Рыбные блюда». – Москва: «Ветеран», 1992г
15. Т. В. Пыжова. С.И.Семенова, В.Н. Старкова. «Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых»- Москва.: издательский центр «Академия», 2012 г
16. Т. В. Пыжова. С.И.Семенова, В.Н. Старкова. «Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых - Москва: издательский центр «Академия», 2012 г
17. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». - Москва: издательский центр Академия, 2016 г
18. Татарская Л.Л. «Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров» - Москва: издательский центр Академия, 2014г
19. Патапова И.И. «Изделия из теста» - Москва: издательский центр Академия, 2014 г
20. КачуринаТ.А. «Приготовление блюд из рыбы» - Москва: издательский центр Академия, 2015 г
21. Н.А. Анфимова и др. Кулинария- Москва: ИРПО, 2004г
Интернет – ресурсы:
http:// www.kulina.ru. Кулинарный портал
http:// povary.ru Кулинарный портал
http:// www.horeca.ru Главный портал гостеприимства и питания
BOOK.ru

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 занятий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме квалификационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно – педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

Инженерно-педагогический состав: Преподаватель междисциплинарного курса

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
3.1. Готовить бульоны и отвары	- знание правильности приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления	*тестирование*

	- умение выбирать инструменты, оборудование и приспособления, согласно заданной технологии; - умение выбирать режимы приготовления бульонов и отваров, согласно требованиям технологического процесса - умение готовить бульоны и отвары в соответствии с ученической нормой времени - умение определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам и отварам	*Экспертная оценка работ на учебной и производственной практике*
3.2. Готовить простые супы	- знание правильности приготовления простых супов	*тестирование*
	- умение выбирать инструменты, оборудование и приспособления, согласно заданной технологии - умение выбирать технологию в зависимости от набора ингредиентов - умение приготавливать простые супы в соответствии с ученической нормой времени - умение определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим и супам	*Экспертная оценка работ на учебной и производственной практике*
3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- знание приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	*тестирование*
	- умение выбирать инструменты, оборудование и приспособления заданной технологии; - умение готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с ученической нормой времени	*Экспертная оценка работ на учебной и производственной практике*
3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	- знание правильности приготовления простых холодных соусов - знание правильности приготовления простых горячих соусов	*тестирование*
	- умение определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим и соусам - умение точно и правильно оценивать качество готового соуса - умение выбирать инструменты, оборудование и приспособления заданной технологии	*Экспертная оценка работ на учебной и производственной практике* *Промежуточный контроль в форме квалификационного экзамена*

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.	- участие в конкурсах профессионального мастерства - участие в профориентационной работе - активное посещение учебных занятий, консультаций и практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, документы, подтверждающие участие обучающего в мероприятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- рациональность планирования и организации деятельности по приготовлению блюд из овощей и грибов - своевременная сдача заданий и отчётов -самоконтроль и самоанализ при выполнении учебных и производственных заданий - обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации	мониторинг сдачи заданий, записи в учебном журнале экспертная оценка, наблюдение
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-аргументированность предложенных способов решения задачи - осуществлять оценку качества проделанной работы.	экспертная оценка результатов анализа деятельности, наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	наблюдение на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- соблюдение этических норм при работе в вычислительных сетях; - оформление документации с использованием ИКТ; - выбор необходимого программного обеспечения.	наблюдение на практических занятиях, оценка качества оформления самостоятельных работ

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- соблюдение этических норм в процессе общения с преподавателями и обучающимися; - быстрота адаптации в новом коллективе - активность принятия участия в различных мероприятиях, кружках, секциях; - соблюдение требований корпоративной или деловой культуры.	наблюдение взаимодействия с рабочими в местах прохождения практики, экспертная оценка социальной активности,
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение санитарных норм и правил; - правильная организация труда и рабочего места	Экспертная оценка, наблюдение
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- своевременное получение приписного свидетельства; - участие в учебных сборах вовремя обучение; - участие в военно-спортивных объединениях; - участие в военно-патриотических мероприятиях.	отчётные документы