

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд  
и закусок**

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

**Онега 2014**

Программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии

260807.01  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию  
Федерального государственного учреждения Федерального института развития  
образования (ФГУ ФИРО)

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

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский  
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. \_\_\_\_\_, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный  
техникум», \_\_\_\_\_ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин  
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»  
протокол № \_\_\_\_\_ от «15» июня 2014 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

### **1.1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовки работников сферы общественного питания, торговли и производстве пищевой продукции при наличии основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;



- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 164 часа, включая:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 138 час;  
 включая учебную и производственную практики – 96 час;  
 самостоятельной работы обучающихся – 26 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
								Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК.6.1; ПК.6.2; ПК.6.3; ПК.6.4	Раздел 1. Приготовление холодных блюд и закусок	68	42	22	26	42		
	Производственная практика	96					54	

ВСЕГО:

164

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.)

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
I	2	3	4
Раздел 1. ПМ. 6. Приготовление холодных блюд и закусок.		164	
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		68	
Тема №1. Классификация пищевой ценности, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание: 1. Значение холодных блюд в питании. Классификация холодных блюд и закусок. 2. Требования к качеству гастрономических продуктов. Лабораторные занятия: 1. Проверять органолептическим способом овощи и зелень, вареные продукты для салатов и холодных закусок. 2. Проверять органолептическим способом пшеничный и ржаной хлеб для приготовления бутербродов	2+2(лаб занятия)	2
Тема №2 Правила	Содержание:		



выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок.			2	2
	1.	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов и салатов с учетом вкусовых качеств продуктов.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении рыбных и мясных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.		
Тема №3	Содержание:			
Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Температурный режим хранения.	1.	Требования к качеству холодных блюд. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок температурный режим хранения. -бутерброды салаты винегреты, -рыбные, мясные холодные блюда, -студень мясной, наплеты. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	1	2
Тема №4	Содержание:			
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1.	Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2+2 (лаборат занятия)	2
	2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.		
	Лабораторные занятия:			
	1.	Выбрать производственный инвентарь, оборудование, инструменты, посуду для приготовления рыбных блюд и закусок: Рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом.		
	2.	Выбрать производственный инвентарь, оборудование, инструменты, посуду для приготовления мясных блюд и закусок :Мясо отварное с гарниром ,студень		

Тема №5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.	говяжий.			
	Содержание:			
	1.	Нарезка гастрономических продуктов порциями. Виды и правила приготовления бутербродов .Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов.	7	2
	2.	Виды и правила приготовления салатов из сырых овощей и других продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов из сырых овощей.		
	3.	Виды и правила приготовления салатов из вареных овощей и других продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов из вареных овощей.		
	4.	Виды и правила приготовления винегретов .Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд.		
	5.	Виды и правила приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Последовательность выполнения операций при подготовке сырья и приготовлении блюд.		
	6.	Виды и правила приготовления рыбных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и закусок.		
Тема №6. Способы сервировки и варианты оформления.	7.	Виды и правила приготовления мясных блюд и закусок .Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и закусок.		
	Содержание:			
	1.	Способы оформления и варианты сервировки гастрономических продуктов порциями и бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых и вареных овощей ,винегретов, закусок из овощей, яиц и грибов.	2	2
Тема №7.	2.	Способы оформления и варианты сервировки рыбных и мясных блюд и закусок.		
	Содержание:			



Температура подачи холодных блюд и закусок.	1.	Требования к качеству, хранению и температура подачи: Бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, закусок из овощей яиц и грибов, мясных и рыбных блюд и закусок.	1	2
Тема №8. Правила проведения бракеража.	Содержание:			
	1.	Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-технологическая документация. Правила проведения бракеража.	1	2
	Практические занятия:			
	1.	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	18	2
	2.	Оценка качества бутербродов, способы подачи. Хранение ингредиентов для приготовления бутербродов с соблюдением температурного режима.		
	3.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей: Салат из свежих огурцов, помидор, салат из редиса, салат из белокочанной капусты.		
	4.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей :Салат «Витаминный», салат «Весна».		
	5.	Оценка качества салатов из сырых овощей. Способы подачи салатов, оформление, хранение, соблюдение температурного режима.		
	6.	Приготовление, оформление салатов из вареных овощей :Салат рыбный ,салат мясной ,салат картофельный.		
	7.	Приготовление ,оформление салатов из вареных овощей :Салат «Столичный» ,салат –коктейль с ветчиной и сыром.		
	8.	Оценка качества салатов из вареных овощей, способы подачи, сервировки. оформления, хранения ,соблюдение температурного режима.		
	9.	Приготовление и оформление винегретов :Винегрет овощной, рыбный, мясной.		
	10.	Оценка качества винегретов, способы подачи ,сервировки ,оформления ,хранения и соблюдение температурного режима.		
	11.	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов :Редька со сметаной ,яйца под майонезом с гарниром, грибы соленные с луком.		
	12.	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов: Яйца фаршированные,		

		помидоры фаршированные.		
13.		Оценка качества блюд и закусок из овощей ,яии и грибов .Способы подачи, сервировка ,оформление, хранение и соблюдение температурного режима.		
14.		Приготовление рыбных блюд и закусок из рыбы и гастрономических продуктов: Сельдь с гарниром ,сельдь с картофелем и маслом.		
15.		Приготовление рыбных блюд и закусок из рыбы и гастрономических продуктов :Рыба заливная с гарниром ,жареная рыба под маринадом		
16.		Приготовление мясных блюд и закусок из отварного ,жареного мяса ,птицы и дичи: Ветчина с гарниром ,птица отварная с гарниром.		
17.		Приготовление мясных блюд и закусок из отварного, жареного мяса ,птицы и дичи :Студень ,говяжий ,паншет из печени.		
18.		Оценка качества блюд и закусок из рыбных и мясных блюд и закусок .Способы подачи сервировки. Оформление ,хранение, соблюдение температурного режима.		
Тема № 9.	Содержание:			
Требования к качеству холодных блюд и закусок.	1.	Требования к качеству холодных блюд и закусок(нарезка, сроки реализации ,температура хранения ,требования к пищевым пленкам и пергаменту) .Ограничение приготовления холодных блюд и закусок в летнее время и соблюдение температурных условий.	2	2
	2.	Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа при изучении ТМ.06.			26	
1.Разработка доклада по совместимости продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок. 2.Написание реферата по ассортименту салатов и закусок используемых в кафе, закусочных ,столовых города.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1.Составление кроссвордов. 2.Составление инструкционных и технологических карт. 3.Составление технологических схем. 4.Решение производственных задач.				



<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Подготовка гастрономических продуктов.  2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:  -бульбобордов;  -салатов из сырых овощей;  Салат из свежих, соленых огурцов, помидора, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;  -салатов из вареных овощей;  Салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, винегрета, свекольной и морковной икры;  -холодных рыбных блюд и закусок;  Килька, хамса с луком, сельдь натуральная, сельдь с гарниром, рыба под маринадом;  -холодных блюд и закусок из мяса;  Мясное ассорти, отварное мясо с гарниром, паплет из печени;</p>	42
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Исследовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок;  2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нем;  3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок;  4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	54
<p><b>ВСЕГО:</b></p>	164

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства», Лабораторий: учебный кулинарный цех(технологии приготовления пищи), технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- 1.Посадочные места по количеству учащихся
- 2.Рабочее место преподавателя
- 3.Комплект учебно-наглядных пособий
- 4.Комплект дидактического материала
- 5.Инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ.
- 6.Технологические карты для выполнения практических работ.

##### **Технические средства обучения:**

- 1.Мультимедиапроектор
- 2.Телевизор

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Эл. плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.
  - 2.Раковина для мытья посуды, стеллажи.
- Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

1. «Кузбасс-3» делительная машина.
2. П6-ХРМ конвейерный шкаф
3. МРХ-200 хлебобрезательная машина.
4. КПО-100 котел пищеvarочный электрический.
5. СЭ-1 сковорода электрическая.
6. ПЭСМ-21Ш плита электрическая.
7. КНЭ Электрический кипяtilьник.
8. ПЭ-1А водонагреватель электрический.
9. Шкафы холодильные ПХ-1,2.

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

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

### **Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова «Кулинария», Москва, Издательский центр «Академия», 2011г.
2. Э.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2000г.
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва «Академия», 2009г.
4. Н.А. Анфимова «Кулинария», Москва «Академия», 2011г.
5. В.В. Усов «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» Москва «Академия», 2003г.

### **Дополнительные источники:**

1. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
2. З.В. Шольникова «Миллион меню русской кухни», Москва 2003г.
3. Э.Меджитова «Русская кухня» Москва 2000г.
4. С.Н. Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.
5. Р. Бинер «Как украсить блюда», Москва 2000г.
6. «Лучшие блюда для фуршета», изд. Мир книги, 2010г.
7. Т.А. Качурина «Кулинария», Раб.тетрадь, Москва «Академия», 2008г.
8. В.И. Трофимова «Сборник рецептов общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
9. С.И. Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
10. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие Н.Э. Харченко.-2 изд., -М.: Изд.центр «Академия», 2006г.
11. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи. Практикум», уч/пособие, Москва «Академия», 2010г.
12. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи», уч/пособие, Москва «Академия», 2004г.
13. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева «Первичная обработка продуктов», Уч/пособие, Москва Академия», 2008г.
14. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева «Холодные блюда и закуски» Уч/пособие, Москва Академия», 2008г.

### **1. Электронные ресурсы:**

1. <http://povar.ru/>. Все рецепты.
2. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
3. Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>
4. Бутерброды. [kuking.net](http://kuking.net)

5. Кулинарные рецепты. Салаты. Бутерброды. [eda-server.ru](http://eda-server.ru).

Презентации (слайды ) по ИМ.06:

- Бутерброды;
- Приготовление салатов;
- Украшение блюд;
- Холодные блюда и закуски;
- Овощи;

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» является освоение учебной практики для получения первичных навыков.

Рекомендации:

1. Образовательные и производственные технологии, которые применяются при освоении данного модуля.
2. Виды отчетов по реализации практики.



3. Изучение профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин: **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

**Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

**Безопасность жизнедеятельности.**

4. Изучение профессионального модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
--	---	--

ПК. 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет технологическую карту на приготовление бутербродов и гастрономических продуктов по Сборнику рецептов.</li> <li>2. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и порционным гастрономическим продуктам.</li> <li>3. Выполняет подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям.</li> <li>4. Готовит бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Оформляет бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	Контрольная работа. Практические задания, бракераж
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет технологическую карту на приготовление салатов по Сборнику рецептов.</li> <li>2. Выполняет приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</li> <li>3. Выполняет сервировку и оформление салаты для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	Контрольная работа. Практические занятия, бракераж.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных закусок по Сборнику рецептов.</li> <li>2. Выполняет приготовление простых холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</li> <li>3. Выполняет сервировку и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	Контрольная работа. Практические занятия, бракераж.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных блюд по Сборнику рецептов.</li> <li>2. Выполняет приготовление простых холодных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта.</li> <li>3. Выполняет сервировку и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	Контрольная работа. Практические занятия, бракераж.

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях; - экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность анализировать нестандартные ситуации;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий;</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;
ОК 4. Осуществлять поиск для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.) и извлекать информацию;</li> <li>- способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;</li> <li>- способность самостоятельно осваивать знания и умения, необходимые для решения поставленной задачи;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать информационные технологии (ИКТ);</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовать работу в команде;</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических

клиентами.	- организовывать работу так, чтобы не вызвать стрессовую ситуацию в группе.	занятия;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	наблюдение и экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;