

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

2018 г.

Одобрена цикловой методической  
комиссией механико-  
технологических дисциплин  
Протокол №1 от 30.08.2018 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Д.А.  
Чернова

Автор: Чернова Д.А.

Программа разработана на основе  
Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГОС)  
по специальностям среднего  
специального образования (СПО)  
укрупненной группы 43.00.00 Сервис  
и туризм по специальности: 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело  
Зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ А.А.Смирнова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>25</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>47</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД7</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар</b>
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел 1.Выполнение работ по профессии Повар 16675</b>			
ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработка традиционных видов овощей, грибов; -приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и

<p>изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          -упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;          -ведение расчетов с потребителями</p>	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>личной гигиены в организациях питания;          -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;          -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;          -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
-------------------------------------	---	---	--

<p>ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь</p>
--	--	---	---



			при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
<p>ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки</p>

			сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов,

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	-ведение расчетов с потребителями	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты

	<p>вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
<p>ПК 7.8</p> <p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры,</p>

	<p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>-проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-определение этапов решения задачи;</p>	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую</p>	<p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение потребности в информации;</li> <li>-осуществление эффективного поиска;</li> <li>-выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий;</li> <li>-оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>-предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структура плана для решения задач;</li> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование актуальной нормативно-правовой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой</li> </ul>

собственное профессиональное и личностное развитие	документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;



действовать в чрезвычайных ситуациях	на рабочем месте	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); -средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы;	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	--	--	---

### ***1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля***

Всего - 554 часов

Из них на освоение МДК- 338 часов

На практику: учебную–144 часа и производственную – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>	<b>338</b>	<b>324</b>	146		<b>144</b>		<b>14</b>	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>144</b>				<b>144</b>		-	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>					<b>72</b>	-	
	<b>Всего:</b>	<b>554</b>	<b>324</b>	<b>146</b>	-	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>			<b>552</b>
<b>МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>			<b>338</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1. Предмет и задачи курса. Современное состояние отрасли. Профессиональная кулинария. История возникновения кулинарии. Основные понятия. Термины и определения.	2	6
	2.Способы кулинарной обработки продуктов: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, механические.	2	
	3.Термические способы обработки. Способы нагрева продуктов. Классификация способов тепловой обработки. Характеристика отдельных видов.	2	
<b>Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>
	1-3.Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.).	2	10
	4.Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей	2	
	5. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	2	

	6-8. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи	2,3	12
	9-11. Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Виды обработки различных видов овощей, формы нарезки для различных видов тепловой обработки	<b>3</b>	6
	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение ситуационных задач. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей, в зависимости от сезона.	<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	3	6
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>3</b>	6
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>
<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	1. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность	2	6

	<p>2.Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд</p>	2	
	<p>3.Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами</p> <p>Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш</p>	2	
	<p>4-6.Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	2	6
	<p>7-9.Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	6

	<p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>26</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>3</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц. Творога, мучных блюд.	<b>3</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>3</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога	<b>3</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Технология приготовления и оформления изделий теста	<b>3</b>	<b>6</b>
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>
<b>Приготовление супов и соусов</b>	<p>1-10.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p>	<b>2</b>	<b>20</b>

	.Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов.		
	11-16.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	12
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>30</b>
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов.	3	4
	<b>Практическое занятие № 6.</b> . Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых соусов.	<b>3</b>	2
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Технология приготовления, оформления и отпуска заправочных супов	3	6
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Технология приготовления, оформления и подачи картофельных супов	3	6
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Технология приготовления, оформления и подачи молочных и сладких супов	<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов	3	6
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>



<p><b>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b></p>	<p>1-5.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	<p>2</p>	<p>10</p>
	<p>6-11.Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде.          Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы</p>	<p>2</p>	<p>12</p>
	<p>12-13.Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Технология приготовления</p>	<p>2</p>	<p>4</p>

	блюдо из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы		4
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и запеченной рыбы		6
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы		6
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>46</b>
<b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</b>	1-10. Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов	2,3	20
	11-19. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности	2,3	18

	и учетом регионального потребительского спроса населения		
	20-23--.Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	2,3	8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	3	2
	<b>Практическое занятие №9</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса	<b>3</b>	2
	<b>Практическое занятие №10</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика	<b>3</b>	2
	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление простых блюд из мяса	3	6
	<b>Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление простых блюд из мяса	3	6
	<b>Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление простых домашней птицы, дичи и кролика	3	6
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	1.Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и	2,3	2

	дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина, расколота, сибирский холодец, сущик		
	2-6.Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи	2,3	10
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 15.</b> Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей, закусок из овощей и грибов	3	6
	<b>Лабораторная работа № 16.</b> Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	6
<b>Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1-3.Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи	2,3	6

	4-5.Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления	2,3	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков и сладких блюд	3	2	
	<b>Лабораторная работа № 16.</b> Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	3	6	
<b>Тема 1.8. Приготовление хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1-2.Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Вилы теста и его использование. Дрожжевое тесто. Способы приготовления. Ассортимент изделий. Фарши и начинки	2,3	6	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 17.</b> Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пирогов, расстягаев, пирожков, ватрушек.	3	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>			14
	1	Составление таблицы по видам нарезки овощей и их использованию		14
	2-4	Составление таблицы по видам натуральных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и их использование		
5-7	Составление таблицы по видам рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	3		

## Учебная практика

### Виды работ

1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка:
  - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов.
3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.
  - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров.
4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать);
  - приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий.
5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий.
6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - приготовление различных видов бульонов и отваров;
  - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи;
  - приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий.
7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

144

<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой;</li> <li>-приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре;</li> <li>- варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий.</li> <li>- приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы;</li> <li>- приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы.</li> </ul> <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов;</li> <li>- приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий;</li> <li>- общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий;</li> <li>- приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов;</li> <li>- приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий.</li> </ul> <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.</li> </ul> <p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;</li> <li>- правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков;</li> <li>- требования к качеству напитков</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ(составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения</p>	72

<p>задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания(заказа)по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	
<b>Всего</b>	<b>540</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- весы настольные электронные - 15
- пароконвектомат - 1
- конвекционная печь - 1
- микроволновая печь - 1
- расстоечный шкаф - 1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комборки на человека - 7 фритюрница - 1
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1
- плита wok - 1
- гриль саламандра - 1
- электроблинница - 1
- электромармиты - 3
- кофемашина с капучинатором - 1
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2
- шкаф холодильный - 1
- шкаф морозильный - 1
- шкаф шоковой заморозки - 1
- льдогенератор - 1
- охлаждаемый прилавок-витрина - 1
- фризер - 1
- стол холодильный с охлаждаемой горкой
- гранитор - 1
- тестораскаточная машина - 1
- планетарный миксер - 5
- диспансер для подогрева тарелок - 1
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
- мясорубка - 1
- слайсер - 1
- машина для вакуумной упаковки - 1
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
- процессор кухонный - 1
- овощерезка - 1

- ž миксер для коктейлей - 1
- ž привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1
- ž кофемолка - 1
- ž лампа для карамели - 1
- ž аппарат для темперирования шоколада - 1
- ž стол с охлаждаемой поверхностью - 1
- ž стол с гранитной поверхностью - 1
- ž стол с деревянной поверхностью - 1
- ž сифон - 3
- ž газовая горелка (для карамелизации) - 3
- ž барная станция для порционирования соусов - 1
- ž набор инструментов для карвинга - 15
- ž овоскоп - 1
- ž нитраттестер - 1
- ž машина посудомоечная - 1.

### ***3.2. Информационное обеспечение обучения***

#### ***Основные источники***

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

#### ***Дополнительная литература***

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех 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, 2014
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 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, 2014. – 58 с.

4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

### ***Дополнительная литература(электронные)***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### ***3.3. Организация образовательного процесса***

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское

дело, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональ ные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 7.1. Приготовление блюдов из овощей и грибов	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов;</li> <li>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>-подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-обработке традиционных</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>видов овощей, грибов; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	Виды работ на практике	<p>соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>		
<p>ПК 7.3.</p> <p>Приготовление супов и соусов</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>		<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.4.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>инструкциями и регламентами;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b>  -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>эстетичной подаче блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>практике</p>	<p>требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.5.Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Оценка</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места,</p>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> <li>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведении расчетов с потребителями</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p><b>Знания:</b> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p>	<p>Письменное и устное тестирование.  Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
	<p><b>Умения:</b>          -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;          -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведении расчетов с потребителями</li> </ul>		
<p>ПК 7.8.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,</p>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 01. Выбирать способы	<p><b>Знания:</b></p> <p>-актуальный профессиональный и</p>	Письменное тестирование.	Оценка процесса. 61%правильных

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>-Методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структура плана для решения задач;</p> <p>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-правильно выявлять и эффективно искать информацию,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составить план действия,</li> <li>-определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>-проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-определение этапов решения задачи;</li> <li>-определение потребности в информации;</li> <li>-осуществление эффективного поиска;</li> <li>-выделение всех возможных источников</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>		Экспертное наблюдение
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>получаемую информацию;</p> <p>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>-оформлять результаты поиска</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

<b>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Знания:</b> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Письменное и устное тестирование.  Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p>	<p>Лабораторная</p>	<p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p> <p>-применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>-определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-психология коллектива;</p> <p>-психология личности;</p> <p>-основы проектной деятельности</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>-планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 05.	<b>Знания:</b>	Письменное и	Оценка

<b>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	устное тестирование.  Экзамен	результатов: 61% правильных ответов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<b>Умения:</b> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы	Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение
	<b>Действия:</b> -грамотно устно и	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и

<b>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
	<p>письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>-сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>-общечеловеческие ценности;</p> <p>-правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>-описывать значимость</p>	<p>Собеседование.</p>	<p>Оценка процесса.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	Экзамен	Оценка результатов
	<p><b>Действия:</b> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p><b>Знания:</b> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения		наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<b>Умения:</b> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	<b>Действия:</b> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<b>Знания:</b> -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни;	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>-средства профилактики перенапряжения</li> </ul>		результатов в соответствии с требованиями
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</li> <li>-поддержание уровня физической</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	практике	наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Письменное и устное тестирование.  Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<b>Умения:</b> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов.  Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	<b>Действия:</b> -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов.  Оценка результатов. Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
			наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения</li> <li>правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
	<b>Действия:</b> -применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение

\*Требования представлены в методических указаниях по практическим/ лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ**

Рабочая программа ПМ.07Выполнение работ по профессии 16675 Повар может быть использована при обучении по программам дополнительного образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.