Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 22:13:01
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения

УТВЕРЖДАЮ:
Врио директора филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____ З.Х. Тляшок
«27» 03 _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессий 16675 Повар

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Яблоновский,2026

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель _____ И.В. Сеидова
(подпись) И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«27» 03 _____2026г. _____ Р.Н. Панеш
(подпись) И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМО филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
«27» 03 _____2026 г. _____ З.И. Воронцова
(подпись) И.О.Фамилия

Директор
ООО «СКАРЛЕТ» _____ З.А. Барчо
(подпись) (И. О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибк**

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**Ошибка! Закладка**

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля**Ошибка! Закладка не определена.**

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2. Структура и содержание профессионального модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Структура профессионального модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Тематический план ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 "Повар" 15

2.4. Содержание профессионального модуля (ПМ)..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибка! Закладка не определена.**

4.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2. Учебно-методическое обеспечение..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2.1. Основные печатные и/или электронные издания..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2.2. Дополнительные источники..... **Ошибка! Закладка не определена.**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибка! За**

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»».

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) программы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;	

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленно сти	
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	определять источники финансирования		
ПК 7.1. ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия; оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия; проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологию приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий и их тепловой обработке; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качества блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; специфику производственной деятельности	оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контроля хранения и расхода

	материальных ресурсах; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения; организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий	организации питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; организацию питания, в том числе диетического; принципы и приемы презентации блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.	продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	56	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 07.01 в форме экзамена* *УП 07* *ПП 07* *ПМ 07(экзамен по ПМ)*	10	
Всего	**212**	**200**

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоя-тельная работа
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	в т.ч.				
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	Учебная	Производ-ственая	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09-11	Раздел 1. Теоретические основы выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	58	56	56	56				2
	Учебная практика	72	72				72		
	Производственная практика	72	72					72	
	Промежуточная аттестация	10							
	Всего:	**212**	**200**	**56**	**56**	**-**	**72**	**72**	**2**

2.3. Тематический план ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс.учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов					
				Теоретические занятия	Практические занятия в виде практической подготовки	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	Консультация	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"			**62**			**56**	**2**		**4**
МДК 07.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"									
1.	ЛР1	**Лабораторная работа № 1 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	-		2	-		
2.	ЛР2	**Лабораторная работа № 2. Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.**	2	-		2	-		
3.	ЛР3	**Лабораторная работа № 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	-		2	-		
4.	ЛР4	**Лабораторная работа № 4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	2	-		2	-		
5.	ЛР5	**Лабораторная работа № 5. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых**	2	-		2	-		

		полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.							
6.	ЛР6	**Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента** (щи, борщи, рассольники)	2	-		2	-		
7.	ЛР7	**Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента**	2	-		2	-		
8.	ЛР8	**Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск соуса красного и белого основных и их производных.**	2	-		2	-		
9.	ЛР9	**Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск соуса грибного, молочного и сметанного основных и их производных.**	2	-		2	-		
10.	ЛР10	**Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.**	2	-		2	-		
11.	ЛР11	**Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов.**	2	-		2	-		
12.	ЛР12	**Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**	2	-		2	-		
13.	ЛР13	**Лабораторная работа № 13. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов**	2	-		2	-		
14.	ЛР14	**Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.**	2	-		2	-		
15.	ЛР15	**Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.**	2	-		2	-		
16.	ЛР16	**Лабораторная работа № 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жаренном виде**	2	-		2	-		
17.	ЛР17	**Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (с соусом и без). Приготовление, оформление**	2	-		2	-		

		и отпуск горячих блюд из рубленого мяса.							
18.	ЛР18	**Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика.**	2	-		2	-		
19.	ЛР19	**Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).**	2	-		2	-		
20.	ЛР20	**Лабораторная работа № 20. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов** – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	-		2	-		
21.	ЛР21	**Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд** (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	-		2	-		
22.	ЛР22	**Лабораторная работа № 22. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (**желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	-		2	-		
23.	ЛР23	**Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (**желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	-		2			
24.	ЛР24	**Лабораторная работа № 24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного**	2	-		2	-		

		ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)							
25.	ЛР25	**Лабораторная работа № 25. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента** (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	2	-		2			
26.	ЛР26	**Лабораторная работа № 26. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.**	2	-		2	-		
27.	ЛР27	**Лабораторная работа № 27. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.**	2	-		2	-		
28.	ЛР28	**Лабораторная работа № 28. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.**	2	-		2			
29	СР	**Отработка блюд демоэкзамена**	2				2		
		Промежуточная аттестация	4						4
		Итого	**62**	**-**		**56**	**2**		**4**

2.4. Содержание профессионального модуля

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Код ПК,ОК**
Содержание учебного материала	62	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11
Лабораторная работа № 1 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	
Лабораторная работа № 2. Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	2	

Лабораторная работа № 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11
Лабораторная работа № 4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	2	
Лабораторная работа № 5. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники)	2	
Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	2	
Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск соуса красного и белого основных и их производных.	2	
Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск соуса грибного, молочного и сметанного основных и их производных.	2	
Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	2	
Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов.	2	
Лабораторная работа № 12. **Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**	2	
Лабораторная работа № 13. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жаренном виде	2	
Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (с соусом и без). Приготовление,	2	

оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса.		
Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	2	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11
Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	2	
Лабораторная работа № 20. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
Лабораторная работа № 22. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
Лабораторная работа № 24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	2	
Лабораторная работа № 25. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	2	
Лабораторная работа № 26. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2	

Лабораторная работа № 27. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11
Лабораторная работа № 28. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2	
С.Р. Отработка блюд демоэкзамена	2	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11
Промежуточная аттестация	4	
Итог	62	
УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар): **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление соусов, супов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.	72	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11

Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление кондитерских изделий. Мастер класс на тему «Разработка ассортиментов различных видов меню» 6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 7. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПП.07.1 Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ТК «Лента» (г. Майкоп). 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление соусов, супов.	**72**	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09- 11

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление кондитерских изделий. 7. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, сервировки и их творческого оформления с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Упаковка готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 10. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 11. 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.). 12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Квалификационный экзамен	**6**	
Всего	**212/200**	

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 6. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Ноябрь,2027 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Мастер класс «Организация и приготовление холодных и горячих блюд демоэкзамена»	Индивидуально - групповая	Астахова Е.Ю. Сеидова И.В.	Сформированность ОК 01, ОК02, ОК03

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение:

Кабинет «Профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

4.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020. – 336 с.
4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
11. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
12. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

4.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
18. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе. ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - разработка меню/ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; - приготовление и оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; - контроль качества приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; - контроль безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий; - презентация готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий потребителям.	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ОК 01. Выбирать способы	- обоснованность постановки цели,	Интерпретация

решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие.	- демонстрацияответственностизапринятыерешения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использованиересурсосберегающих технологий в областителекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранномязыках.		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1. изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
У2. готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь		
У3. комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;		
У4. творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;		
У5. готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;		
У6. оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;		
У7. составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;		
У8. проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;		
У9. оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в		

соответствии с имеющимися условиями хранения;		
У10- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий		
З1 - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
З2 - технологию приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;		
З3 - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;		
З4 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий и их тепловой обработке;		
З5 - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качества блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;		
З6 - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;		
З7 - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий,		

технические характеристики и условия его эксплуатации;		
З8- правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;		
З9- специфику производственной деятельности организации питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;		
З10- организацию питания, в том числе диетического;		
З11- принципы и приемы презентации блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.		

7. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплиныПМ.07Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинетатехнологии кулинарного и кондитерского производства»для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ПМ. 07Выполнение работ по профессии 16675 "Повар" проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

8. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ
Дополнения и изменения в рабочей программе

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 "Повар" по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

«____» _____20____г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Р.Н. Панеш