

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**

Разработчик:

Сновицкая Л.В., преподаватель
Позднякова Т.Н., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК
технологии продукции
общественного питания
протокол № 10
от «26» мая 2022г.
Председатель ПЦК
_____ Л.В. Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № 9
от «07» июня 2022г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковки и складированию по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; - подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовления блюд из яиц по заданию повара; - приготовления блюд из творога по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - приготовления горячих напитков по заданию повара; - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; - порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
---------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

	- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правила и технологии расчетов с потребителями;
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 338,

из них на освоение МДК – 98 час.;

консультации - 2 час.;

промежуточную аттестацию - 16 час.;

на практики:

учебную 72 час.,

производственную 144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, часов								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов								Самостоятельная работа, час.
			Обучение по МДК, час.			Практика		Консультации, час.	Промежуточная аттестация, час.		
			Всего, часов	в том числе		Учебная, часов	Производственная, часов				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), час.										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1-7.2 ОК 01-10	Раздел модуля 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	24	14	8				2	6	2	
ПК 7.1-7.2 ОК 01-10	Раздел модуля 2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий	88	84	42						4	
ПК 7.1-7.2 ОК 01-10	Учебная и производственная	216				72	144				

	практика, час.									
	Экзамен по модулю, час.	10							10	
	Всего:	338	98	50	-	72	144	2	16	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий		14
Тема 1.1 Обработка овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов	Содержание учебного материала	8
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени, грибов. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
	Практические занятия	2
	1. Оценка качества овощей, решение ситуационных задач	2
	Лабораторные занятия	4
	1 Приготовление полуфабрикатов из овощей Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.	2
	2 Приготовление полуфабрикатов из овощей Оценка качества полуфабрикатов из овощей.	2
Тема 1.2 Подготовка рыбных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	2

		Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Способы минимизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Тема 1.3. Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала		4
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, приготовление полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
	Практические занятия		2
	1.	Оценка качества поступившей рыбы, мяса, птицы, решение ситуационных задач.	2
Самостоятельная работа Разработка системы контроля за правилами приемки сырья Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного механического оборудования, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Работа с нормативно-технологической документацией Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.			2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий			84
Тема 2.1 Приготовление супов, бульонов и отваров	Содержание учебного материала		10
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Техника порционирования бульонов, варианты оформления бульонов для подачи. Упаковка, подготовка бульонов для отпуска на вынос.	2
	2.	Классификация супов. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов.	2

	Техника порционирования супов, варианты оформления. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, супов.	
	Лабораторные занятия	6
	1. Приготовление заправочных супов Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление заправочных супов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2. Приготовление заправочных супов Принятие решения по организации процессов приготовления заправочных супов. Выбор вариантов оформления заправочных супов.	2
	3. Приготовление заправочных супов Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2. Приготовление холодных и горячих соусов	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация и ассортимент соусов, технологический процесс приготовления соусов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
Тема 2.3 Приготовление блюд из овощей, бобовых и кукурузы	Содержание учебного материала	8
	1. Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов. Техника порционирования, варианты оформления.	2
	2. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых и кукурузы для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные занятия	4
	1. Приготовление блюд из овощей, бобовых и кукурузы. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2. Приготовление блюд из овощей, бобовых и кукурузы	2

		Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд из овощей и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 2.4 Приготовление каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание учебного материала		8
	1.	Подготовка сырья для приготовления каш и гарниров из круп. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.5 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		12
	1.	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, жареной рыбы. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	2	Технологический процесс приготовления блюд из тушеной, запеченной рыбы.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Техника порционирования, варианты оформления.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря Органолептическая оценка качества продуктов; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
2.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря	2	

		Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	
	3.	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.6 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Содержание учебного материала		10
	1.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи Органолептическая оценка качества продуктов; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи Принятие решения по организации процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы и гарниров к блюдам.	2
	3.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи Выбор вариантов оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы с гарнирами из круп, макаронных изделий, бобовых. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.7 Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		6
	1.	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление горячих блюд из яиц и творога Органолептическая оценка качества продуктов; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2

	2.	Приготовление горячих блюд из яиц и творога Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц и творога. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.8 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Содержание учебного материала		10
	1.	Классификация холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к организации работ по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
	2	Технологический процесс приготовления салатов и холодных блюд и закусок, приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Санитарно-гигиенические требования к организации работ по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
	3	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Актуальные гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Порционирование (комплектация), упаковка для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.9 Приготовление горячих напитков сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала		8
	1	Классификация, ассортимент, приготовление холодных и горячих сладких блюд. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной эксплуатации технологического	2

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>		
2	<p>Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p>	2	
Лабораторные занятия		4	
1.	<p>Приготовление горячих напитков сладких блюд, десертов</p> <p>Органолептическая оценка качества свежих фруктов и ягод.</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.</p>	2	
2.	<p>Приготовление горячих напитков сладких блюд, десертов</p> <p>Выбор вариантов оформления сладких блюд и напитков.</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>	2	
Тема 2.10	Содержание учебного материала	10	
Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы	1.	Классификация, ассортимент мучных блюд и изделий. Основное сырье.	2
	2.	Технологический процесс приготовления различных видов теста. Технологический процесс приготовления различных видов фаршей.	2
	3	Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
Лабораторные занятия		4	
1.	<p>Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов.</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления;</p>	2	

	<p>2. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Принятие решения по организации процессов приготовления. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции, контроль качества готовой продукции из бездрожжевого теста. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря технологического оборудования. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>	2
<p>Самостоятельная работа Виды и типы современного механического, теплового, холодильного оборудования, применяемые при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.</p>		4
<p>Учебная практика Виды работ Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Разработка, адаптация рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи блюд, напитков и кулинарных изделий на раздаче. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Расчет стоимости блюд, напитков и кулинарных изделий. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 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. Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, бульонов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>		72

<p>Приготовление, оформления блюд и гарниров овощей, соусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из мяса, птицы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц и творога с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов, холодных блюд и закусок с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов, напитков с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных блюд, выпеченных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p> <p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из яиц и творога по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p>	<p>144</p>

<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</p> <p>Оказание помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация.</p> <p>Виды нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, напитков и кулинарных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Организация хранения блюд, напитков и кулинарных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Экзамен	
Экзамен по модулю	10
	Всего: 338

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.\
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.

- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
- Шатун, Л. Г. Повар [Текст] : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. - 320 с.
- Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. - Москва : ИЦ "Академия", 2020. - 400 с.
- Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2021. - 163 с. - ЭБС Юрайт.

Дополнительные источники:

- Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
- Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.- (СПО).
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2016.-373 с.- (СПО).
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
- Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Электронные издания (ресурсы):

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21.09. 2020 г. № 1515].
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

• СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32

• <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

• <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

• http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

• <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

• <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

• <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

• <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</p> <p>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</p> <p>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>- точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов требованиям регламентов</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие правил подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене 	
<p>ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обоснованность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий; - рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и изделий; - обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - адекватность оценки качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие ее требованиям рецептуры, 	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различных форм оплаты за готовую продукцию с потребителями; - эстетичность, безопасность упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	

<p>профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК. 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- адекватность использования знаний финансовой грамотности, умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	

Разработчики:

Л.В. Сновицкая

преподаватель

Т.Н. Позднякова

преподаватель

Лист изменений в рабочую программу профессионального модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании
ПЦК технологии продукции
общественного питания
протокол № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.
Председатель ПЦК
_____ Л.В.Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

1. Внести изменения в п. 2 рабочей программы профессионального модуля:

Пункт 2 дополнить:

Личностные результаты:

Код	Наименование личностного результата
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР.7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу.
ЛР 14	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 16	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.
ЛР 17	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.
ЛР 18	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.

2. Внести изменения в п. 5 рабочей программы профессионального модуля

Пункт 5 дополнить:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Критерии оценки ЛР обучающихся	Методы контроля достижений результатов
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; – собеседование

	адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – участие в добровольческих инициативах по поддержке инвалидов и пожилых граждан – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование; - тестирование; - сертификаты, дипломы достижений
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – сформированность гражданской позиции; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; – собеседование; – тестирование

	нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование; - тестирование; - наличие лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов, исследовательских работ; - сертификаты, дипломы
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в исследовательской и проектной работе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование; - тестирование;

<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личностного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование; - тестирование

ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов, исследовательских работ
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в исследовательской и проектной работе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - защита творческих проектов, исследовательских работ
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности

	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – оценка собственного продвижения, личностного развития – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности 	
<p>ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование
<p>ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов; - сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности

<p>другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	
<p>ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование;
<p>ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов; - сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности

<p>региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	
<p>ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов, исследовательских работ