

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/Е.В. Миля

Красноярск, 2025

Рабочая программа (далее – программа) профессионального блока ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГАПОУ «ККОТиП».

Фомина Т.В., преподаватель спецпредметов, КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)»** и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **375** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК 07.01.

Разработка профессионального профиля) **51** час;

самостоятельная работа обучающегося **2** часа;

учебная практика **72** часа;

производственная практика **252** часов;

консультаций **15** часа;

промежуточная аттестация (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	Практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5 ОК 01-09	МДК 07.01 Разработка профессионального профиля	51		36	-	2	15	-	
	Промежуточная аттестация	6							
	Учебная практика	72							
	Производственная практика	252							252
	Всего:	375			-	2	15	72	
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	360	-	36	-	-	-	72	252

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия ¹		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья			4	ПК 7.1. ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»			36	
	1.	Лабораторная работа №1: кулинарная обработка овощей	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Подготовка реферата на тему: «Характеристика сырья для приготовления и оформления блюд, кулинарных изделий и закусок»			2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов; 2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 3. Отработка приемов обработки и нарезки овощей и грибов; 4. Отработка приемов обработки чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее; 5. Отработка приемов приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; 6. Отработка приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса; 7. Отработка приемов приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них; 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы; Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции			72*	
Консультации по разделу 1			6	
Раздел 2.			32	ПК 7.1.-7.4.

Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок			ОК 01-05, 07, 09-11	
МДК. 07.01. Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»				
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление рассольников		4*
	2.	Приготовление соуса красного основного и его производных		4*
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление омлетов и блюд из творога		6*
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление блюд из овощных масс		6*
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление блюд из рыбы		6*
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление киселей и желе		6*
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Подготовка презентации на тему: «Правила и способы сервировки стола, способы подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» Подготовка доклада на тему: «Холодные и сладкие блюда»				3
Консультации по разделу 2				9
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 2. Подготовка рабочего места приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мясной сборной солянки; 4. Отработка практических навыков приготовления и подачи белого основного соуса и его производных; 5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи каш различной консистенции; 6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи лапшевника; 7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи котлет морковных и зраз картофельных;				72*

8. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы жаренной в тесте; 9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мяса, жаренного порционными кусками в панировке; 10. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; 11. Подготовка рабочего места изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; 12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи вареников с овощным фаршем; 13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рагу из овощей с отварным мясом; 14. Упаковка и хранение изделий из теста и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции 15. Закрепление практических умений и навыков приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента, в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление комплексного обеда 16. Упаковка и хранение блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка качества овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы органолептическим способом; 2. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; 3. Отработка практических навыков приготовления подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 4. Отработка практических навыков обработки морепродуктов; 5. Отработка практических навыков приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья, варки, тушения; 6. Отработка практических навыков обработки субпродуктов; 7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи борщей; 8. Отработка практических навыков приготовления и подачи яично-масляных соусов и масляных смесей; 9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника; 10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи макаронника; 11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи капусты тушеной;	252*	ПК 7.1.- 7.6. ОК 01-05, 07, 09-11

12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи перца и помидор, фаршированных овощами и рисом; 13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рулета картофельного с овощами и грибами; 14. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы, жаренной с луком по - ленинградски; 15. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи рыбы, жаренной с зеленым маслом; 16. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи зраз донских с гарниром; 17. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи тельного из рыбы с гарниром и соусом; 18. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи говядины в кисло-сладком соусе; 19. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи котлет по - киевски; 20. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи салатов из курицы, мяса и мясных продуктов; 21. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи самбука абрикосового; 22. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи шарлотки с яблоками; 23. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи винегрета с кальмарами для диет: 5, 7, 9, 10, 15; 24. Закрепление практических умений и навыков приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление комплексного обеда		
Всего		362

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен 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, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

***Учебный поварской и кондитерский цех № 001* Оборудование учебного кабинета:**

Весоизмерительное оборудование:

весы механические

весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

Шкаф морозильный

Шкаф холодильный

Тепловое оборудование:

Аппарат паровой-конвекторный

Печь микроволновая серии

Плиты электрические индукционные

Плита электрическая индукционная КАЗАН

Плита электрическая индукционная Вок

Фритюрница

Фритюрница электрическая

Электрогриль

Электрогриль (Жарочная поверхность)

Механическое оборудование:

Миксер планетарный

Тестомес

Мсосорубка

Термопот

Рисоварка

Слайсер

Станция карвинговая

Термоблендер

Тестомес

Соковыжималка

Вспомогательное оборудование:

Ванны моечные

Полка для разделочных досок

Приспособление для хранения ножей

Стеллажи кухонные

Столы производственные

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Бак для отходов с крышкой
Баки оцинкованные
Венчики
Веселки деревянная
Вилки для вынимания мяса
Вилки, ложки столовые
Воронки различного диаметра
Доски разделочные деревянные
Дуршлага (емкостью 2л, 4л)
Кастрюли (емкостью 2,0л, 4,0л, 7,0л)
Корзина для мусора
Кружки мерные
Кувшины
Ложки гарнирные
Лопатка кулинарные
Миски
Наборы посуды столовые
Ножи поварские
Ножницы кухонные
Открывалка д/консерв
Подносы
Половники
Прессы для чеснока
Противни
Салатники
Сита
Скалки
Сковороды различного диаметра
Сотейники
Терки универсальные металлические четырехгранные
Топорики отбивные для мяса
Формы д/круглого пирога
Формы для выпечки тортов, кексов
Шумовки

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета

одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ обеспечивают:

Фомина Татьяна Валерьевна (преподаватель)

Образование: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.

Направление-технология хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел 1. МДК 07.01 Разработка профессионального профиля		
ПК 6.1	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; умение проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов; безопасное, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатирование технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методов обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение обрабатывать сырье ручным и механическим способами; соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; умение готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю

	аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов; порционирование, формование, панирование различными способами полуфабрикатов	
ПК 6.2.	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;	
ПК 6.3.		
ПК 6.4.		

	выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
--	--	--

ПК 6.5.	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
----------------	---	---

	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента	
--	--	--

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	