

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 Туризм и гостеприимство

на базе основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Беспёрстова /

Красноярск, 2026

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022г. №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы

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 основную часть профессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **«Выполнение работ по профессии "Повар"»** и приобрести соответствующие ему общие и профессиональные 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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 362

в том числе в форме практической подготовки – 308

Из них на освоение МДК – 94

в том числе самостоятельная работа – 0

практики, в том числе учебная – 78

производственная – 180

Промежуточная аттестация – Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Выполнение работ по профессии «Повар»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч	В т.ч. в форме практической подготовки,	Объем профессионального модуля, ч					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
1	2	3	4		лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья	94	50	94	50	-	Экзамен		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Учебная практика	78	78	78	-	-			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Производственная практика	180	180	180	-	-			
	Всего:	352	308	352	50	-	Экзамен	78	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) ¹		Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
МДК 03.01.				ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11
Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»				
Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья			35	
Тема 1.1. Организация производства полуфабрикатов	Содержание учебного материала		3	
	1	Оборудование, инвентарь, инструменты, приборы, посуда для обработки сырья и производства полуфабрикатов	2	
	2	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при обработке сырья и производстве полуфабрикатов	1	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		7	ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11
	1	Обработка овощей и грибов	1	
	2	Формы нарезки и кулинарное использование овощей	1	
	3	Требования к качеству и сроки хранения обработанных овощей	1	
	Лабораторная работа №1* «Кулинарная обработка овощей»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		10	

¹ При реализации профессионального модуля частично в форме практической подготовки необходимо отметить (*) объем часов элемента МДК, реализуемого в форме практической подготовки.

Механическая кулинарная обработка рыбы	1.Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы 2.Обработка осетровой рыбы и морепродуктов 3.Приготовление рыбных полуфабрикатов 4.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы Лабораторные работы Лабораторная работа №2* «Кулинарная обработка рыбы»	2 2 1 1 4	
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы	Содержание учебного материала 1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, бараньей и свиной туши 2.Приготовление мясных полуфабрикатов 3.Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы 4.Обработка субпродуктов 5.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и птицы Лабораторная работа №3* «Кулинарная обработка субпродуктов»	15 3 2 3 2 1 4	ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11
Учебная практика раздела 1 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;		42*	ПК 7.1.-7.4.

Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Консультации по разделу 1		3	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок		54	
Тема 2.1 Организация процесса производства блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		3
	1	Способы тепловой кулинарной обработки	1
	2	Оборудование, инвентарь, инструменты, приборы и посуда для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	3	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Супы и соусы	Содержание учебного материала		14
	1	Супы	1
	2	Соусы	1
	Лабораторная работа №4* «Приготовление рассольников»		6
	Лабораторная работа №5* «Приготовление соуса красного основного и его производных»		6
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.3 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	Содержание учебного материала		7
	1	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	1
	Лабораторная работа №6* «Приготовление омлетов и блюд из творога»		6
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала		8
	1	Блюда и гарниры из вареных, припущенных и жареных овощей	1
	2	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей и грибов	1
	Лабораторная работа №7*		6

	«Приготовление блюд из овощных масс»		
Тема 2.5 Блюда из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	10	
	1 Блюда из рыбы	1	
	2 Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов	1	
	Лабораторная работа №8* «Приготовление блюд из рыбы»	8	
Тема 2.6 Блюда из мяса и птицы	Содержание учебного материала	4	
	1 Отварные, припущенные жареные мясные блюда	1	
	2 Тушеные и запеченные мясные блюда	1	
	3 Блюда из рубленого мяса, котлетной массы и, субпродуктов	1	
	4 Блюда из птицы	1	
	Практическое занятие	-	
Тема 2.7 Холодные и сладкие блюда, напитки	Содержание учебного материала	8	
	1 Холодные блюда и закуски	1	
	2 Сладкие блюда и напитки	1	
	Лабораторная работа №9* «Приготовление киселей и желе»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультации по разделу 2		6	
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;		36*	

7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи котлет морковных и зраз картофельных; 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 Упаковка и хранение блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		5	
Тема 3.1. Изделия из теста и диетические (лечебные) блюда	Содержание учебного материала		5
	1	Дрожжевое тесто	1
	2	Бездрожжевое тесто	1
	3	Изделия из теста	1
	4	Диетические (лечебные) блюда	1
	5	Итоговое занятие	1
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
			ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11

	Консультации по разделу 3	1	
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; 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;		180*	ПК 7.1.-7.4. ОК 01-05, ОК 07, ОК 09-11

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;		
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		
Курсовая работа/ проект (если предусмотрены)	-	
Промежуточная аттестация	Экзамен	
Консультации	10	
Всего	362	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по МДК, описывается тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 практико-ориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Специализированная мебель и системы хранения

посадочные места по количеству обучающихся,

доска учебная

дидактические пособия,

программное обеспечение

видеофильмы по различным темам,

рабочее место преподавателя

Технические средства

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)

экран,

проектор,

магнитная доска,

компьютеры по количеству посадочных мест

профессиональные компьютерные программы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

дидактические пособия

Стенды:

«Мясо», «Изделия из теста», «Соусы и супы», «Рыба», «Овощи»

«Крупы и макаронные изделия».

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 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

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.

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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)(имеющих стаж работы в

данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел модуля 1. Технологический процесс механической обработки сырья		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	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	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 по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю

	непищевых отходов; умение готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; 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	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; 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 полуфабрикатов для	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 по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю

	простых блюд, кулинарных изделий и закусок; 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 простых блюд, кулинарных изделий и закусок по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок 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 простых блюд, кулинарных изделий и закусок	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	разнообразного ассортимента;	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	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; 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	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; 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 полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд 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	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	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, 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, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- 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 по МДК;
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- 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	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- 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	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности	