

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной (дополнительной) частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающий должен освоить основной вид деятельности освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и соответствующие ему общие 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	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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	-подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара.
Уметь	- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов,бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его; - готовить бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; - отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; - принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями.
-------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 312 часов

в том числе в форме практической подготовки – 154 часа

Из них на освоение:

МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда- 198 часов

в том числе самостоятельная работа – 6 часов

учебная практика – 36 часов

производственная практика- 72 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК, в час.					Практика	
				Всего, часов	В том числе				Учебная, часов	Производственная часов
Лабораторные и практические занятия, часов	Курсовых работ (проектов) *, часов	Самостоятельная работа / консультации	Промежуточная аттестация							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	7	8
П.К 7.1.- П.К 7.7, ОК 01-07, 09-	МДК.07.01. Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	198	-	184	154	-	6/2	6	-	-
П.К 7.1.- П.К 7.7, ОК 01-07, 09-	Учебная и производственная практика, часов	108		-	-	-			36	72
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	312		184	154	-	6/2	12	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		3
МДК.07.01.Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда			198 (в т. ч. обяз.- 184, сам. – 6, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6)
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд и кулинарных изделий		Содержание	10
	1.	Организация работы и техническое оснащение производственных цехов.	2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в производственных цехах.	2
	3.	Охрана труда и пожарная безопасность в производственных цехах.	2
	4.	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	2
	5.	Правила и технология расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2
Тема 1.2. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья		Содержание	6
	6.	Виды, пищевая ценность и качество сырья. Первичная обработка овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы.	2
	7.	Ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2
	8.	Способы миминизации отходов при подготовке овощей, рыбы, мяса и птицы для приготовления блюд.	2
		Практические занятия	12
	1.	Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей.	2
	2-3.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	4

	4-6.	Составление технологических карт. Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.	6
	7-8.	Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	4
	9-11.	Составление технологических карт. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё	6
	12-14.	Составление технологических карт. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, рубленой массы и полуфабрикатов из неё.	6
		Самостоятельная работа	2
	1.	Доклад на тему: «Овощи – максимум пользы»	2
Тема 1.3. Технология приготовления, первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.		Содержание	6
	9.	Ассортимент и технология приготовления бульонов, супов, отваров, соусов. Требования к качеству.	2
	10.	Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.	2
	11.	Правила оформления и отпуска первых блюд, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для различных методов обслуживания, способов подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос, для транспортирования.	2
		Практические занятия	24
	15-17.	Составление технологических карт. Приготовления бульонов и отваров.	6
	18-20.	Составление технологических карт. Приготовление заправочных супов: суп-пюре из птицы, суп – лапша домашняя, суп овощной.	6
	21-23.	Составление технологических карт. Приготовление холодных супов: окрошки мясной, борща холодного.	6
	24-25.	Составление технологических карт. Приготовление соусов.	4
	26-28.	Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниры из овощей	6
	29-31.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из фаршированных овощей	6
	32-34.	Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниры из круп.	6
	35-37.	Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниры из бобовых.	6
	38-40.	Составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниры из макаронных изделий.	6
		Самостоятельная работа	2
	2.	Доклад на тему: «Супы – обжигают горячие зимой или спасительно прохладные летом»	2
Тема 1.4. Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и		Содержание	8
	12.	Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих блюд, закусок, блюд из яиц и творога. Требования к качеству.	2
	13.	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд и напитков. Требования к качеству.	2
	14.	Ассортимент и технология приготовления мучных изделий. Требования к качеству.	2

закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	15.	Правила оформления и отпуска холодных и горячих блюд, закусок, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, кулинарных изделий для различных методов обслуживания, способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих блюд, закусок, блюд из яиц и творога для отпуска на вынос, для транспортирования	2
	Практические занятия		10
	41.	Составление технологических карт. Приготовления бутербродов.	2
	42.	Составление технологических карт. Приготовления салатов из сырых овощей.	2
	43.	Составление технологических карт. Приготовления салатов из вареных овощей.	2
	44-46.	Составление технологических карт. Приготовления холодных рыбных блюд и закусок.	6
	47-49.	Составление технологических карт. Приготовления холодных блюд и закусок из мяса	6
	50-51.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из яиц, творога.	4
	52-54.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из рыбы.	6
	55-57.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из жареного мяса.	6
	58-60.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из тушеного мяса.	6
	61-63.	Составление технологических карт. Приготовление блюд из птицы.	6
	64-66.	Составление технологических карт. Приготовление холодных сладких блюд.	6
	67-69.	Составление технологических карт. Приготовление горячих сладких блюд.	6
	70-71.	Составление технологических карт. Приготовление холодных и горячих напитков.	4
	72-74.	Составление технологических карт. Приготовление изделий из блинчатого теста.	6
	75-77.	Составление технологических карт. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	6
	Самостоятельная работа		2
	3.	Доклад на тему: «Рыба – универсальная, вкусная и здоровая пища»	2
Учебная практика по ПМ.07 Виды работ: 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2. Приготовление супов и соусов. 3. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 5. Приготовление сладких блюд и напитков. 6. Приготовление мучных кулинарных изделий.			36

Производственная практика по ПМ.07 Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2. Выполнение операций по проверке наличия продуктов и расходных материалов, качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов на соответствии требованиям нормативно-технической документации и оформление заказа. 3. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы в соответствии заказа. 4. Технологический процесс приготовления горячих и холодных блюд и закусок (по 1 блюду) 5. Подготовка к реализации (презентации) супов, сладких блюд и напитков, кулинарных изделий, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи с учетом соблюдения выхода порций. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, холодных блюд и закусок, супов, сладких блюд и напитков, кулинарных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и кулинарных изделий в соответствии с заказом 9. Должностные обязанности специалиста по профессии «Повар» 4 разряда	72
Консультация	2
Квалификационный экзамен	6
Всего	312

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (ы) «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

«Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.2. Основные электронные издания

Авровов, В. А. Основы кулинарного мастерства : учебное пособие / В. А. Авровов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 200 с. - ISBN 978-5-9729-1516-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2096149>

Антонова, В. А. Барное дело : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/512823>

Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>

Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдинова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084179>

Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2165322>

Юрченко, В. Н. Обслуживание (Технология пошива и приготовления пищи) : учебно-методическое пособие / В. Н. Юрченко. — Новополоцк : ПГУ им. Евфросинии Полоцкой, 2023. — 357 с. — ISBN 978-985-531-831-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/464489>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: экзамен по МДК; дифференцированный зачет (учебная и производственная практика); квалификационный экзамен
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения,	

		признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству	
ПК 7.3.	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	

	Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.4. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос;	

	Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.5. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов,	

	отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.6. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при	

реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом	
---	--	--

	соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.7. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и	

	закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: экзамен по МДК; дифференцированный зачет (учебная и производственная практика); квалификационный экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе	

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	традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

