

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____ /Н.Н.Кошелева/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

***ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМИ СЛУЖАЩИХ
(для специальности СПО) ПОВАР***

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки
базовая

Форма обучения
очная и заочная

Волжск

Программа профессионального модуля разработана на основе, Профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 сентября 2015 года, № 610н, Зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года, №. 39023.

и Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565. Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года, № 44828.

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»

Разработчики: Ардашева Е.Л. мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»

**Рассмотрено цикловой методической комиссией отделения
«Общественное питание»**

Протокол № 1 от « 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦМК _____ /Ардашева Е.Л. /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих, должностями служащих (для специальностей СПО) Повар

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности (ВД): **Выполнение работ профессии 16675 Повар**, и соответствующие общие (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1 Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 2.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 3.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 4.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 5.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 6.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 7.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 8.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК. 1.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.1.3 Личностные результаты

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий

	неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 23	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 24	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ПК 1.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль выполнения помощником повара заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

ПК. 1.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления
	блюд, напитков и кулинарных изделий
	Нарезка и формовка овощей и фруктов
	Приготовление и оформление канале и легких закусок разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
	Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве

	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Необходимые знания
Способы организации питания, в том числе диетического	
Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	
Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	
Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании для профессиональной подготовки работников по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования, повышения квалификации и переподготовки специалистов и работников, имеющих профессиональное образование.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **608 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **350 часов**; (262/88)

самостоятельной работы обучающегося – **6 часов**;

учебной и производственной практика - **252 (180 и 72) часа**.

2.. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самост. работа обуч. часов	Учебная практика, часов	Производственная практика часов
			Теория часов	Лабораторно-практич занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.	60	48	12			-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 1. Обработка овощей, плодов и грибов.	14	10	4		6	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	14	10	4		12	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 3. Обработка мяса и мясных продуктов.	18	14	4		12	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 4. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	10	10	-		6	-

ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления изделий из теста блюд и гарниров.	4	4	-		-	-
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её реализации.		290	214	76			
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 5. Приготовление бульонов, отваров и простых супов.	30	24	6		12	6
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 6. Приготовление основных простых соусов.	10	6	4	1	6	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 7. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	20	14	6		12	12
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	10	4	6		6	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 9. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	30	16	14	1	12	12
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 10. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	40	28	12	1	24	12
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 11. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	20	14	6		12	12
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 12. Приготовление простых блюд из яиц и творога.	10	4	6		6	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 13. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	30	24	6	1	12	6

ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 14. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	20	14	6	1	12	6
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 15. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.	10	10	-		6	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 16. Приготовление и оформление простых мучных изделий, блюд из теста с фаршем.	40	34	6		12	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Раздел 17. Приготовление и оформление кулинарной продукции для лечебного и школьного питания.	20	14	6	1	12	-
ПК 1.1; 1.2 ОК 1-11	Практика (учебная и производственная)	252	-	-		180	72
	Всего	608	350	88	6	180	72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07 *Выполнение работ по профессии рабочих, должностями служащих (для специальностей СПО) Повар*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Раздел 1. Обработка овощей, плодов и грибов.		60 (48/12)	
		14 (10/4)	
Тема 1. Технологический процесс обработки	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		
	1	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные понятия.	

сырья из овощей и грибов.	2	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация способов тепловой обработки. Ассортимент, характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатных овощей и грибов.	2	
	4	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатных овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования, обработка грибов.	2	
	5	Требования к качеству и сроки хранения овощей	2	
		Практическая работа № 1. Расчет массы потерь и отходов при механической обработке овощей и грибов, в зависимости от сезона. Обработка овощей. Нарезка овощей.	4	
Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.			14 (10/4)	
Тема 2. Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Семейства рыб	2	
	2	МКО рыбы, обработка чешуйчатой рыбы.	2	
	3	Обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы.	2	
	4	Приготовление рыбных п/ф.	2	
	5	Обработка морепродуктов. Требования к качеству рыбных п/ф.	2	
	Практическая работа № 2. (при наличии указываются темы)		4	
	1	Расчет массы потерь и отходов при механической обработке рыбы. Обработка и разделка рыбы, приготовление п/ф из рыбы.	4	
	2	Оформление технологических карт.		
3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.			

	<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 2.</i> <i>Подготовка докладов по теме: «Современные методы обработки рыбы и морепродуктов»</i></p> <p><i>2. Подготовка к лабораторным работам, оформление отчётов по лабораторной работе.</i></p> <p><i>3. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией</i></p> <p><i>4. Составление технологических схем обработки рыб.</i></p>			
Раздел 3. Обработка мяса и мясных продуктов.		18 (14/4)		
Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Химический состав мяса, основные ткани мяса.	2	
	2	Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	4	
	3	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	2	
	4	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	2	
	5	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Обработка субпродуктов.	2	
	6	Приготовление рубленой натуральной массы, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	
	Практическая работа № 3. (при наличии указываются темы)		4	
	1	Расчет количества потерь при разделке мяса.	2	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	2	
	<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 3.</i></p> <p><i>1. Подготовка презентаций по теме: «назначение частей туш»</i></p> <p><i>2. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией.</i></p>			
Раздел 4. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		10		
Тема 4. Обработка птицы.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Химический состав и пищевая ценность птицы, дичи, кролика.	2	
	2	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.	4	

		Обработка субпродуктов из птицы, дичи		
	3	Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству подготовленных полуфабрикатов.	4	
Тема 5. Технология подготовки продуктов для приготовления простых блюд.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		4	
	1	Характеристика и пищевая ценность зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для изготовления изделий из теста.	2	
	2	Подготовка к приготовлению блюд зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	2	ю
		<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении темы. 1. Подготовка презентаций по теме: «Пищевая ценность зерновых продуктов, молока, яиц, жиров»</i>		
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её реализации. Раздел 5. Приготовление супов.			290 (214/76)	
Тема 6. Технология приготовления бульонов, отваров и простых супов.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		30 (24/6)	
	1	Характеристика и пищевая ценность супов	2	
	2	Приготовление бульонов и отваров	4	
	3	Приготовление простых заправочных супов	10	
	4	Приготовление супов молочных	2	
	5	Приготовление прозрачных супов	2	
	6	Приготовление сладких супов	2	
	7	Требования к качеству супов и сроки их хранения	2	
	Практическая работа № 4. (при наличии указываются темы)		6	
	1	Составление сводной рецептуры	2	
2	Приготовление простых основных супов	4		
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 5 1. Подготовка к лабораторным работам с использованием сборника рецептур, оформление отчётов по лабораторной работе. 2. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией</i>			

	3. Составление технологических схем приготовления супов		
Раздел 6. Приготовление основных, простых соусов			10 (6/4)
Тема 7. Технология приготовления простых соусов.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		6
	1	Характеристика соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.	2
	2	Приготовление красного и белого соусов и их производных.	2
	3	Приготовление молочных, сметанных соусов и яично-масляных и масляных смесей. Требования к качеству соусов.	2
	Практическая работа № 5. (при наличии указываются темы)		4
	1	Расчет необходимого количества сырья на заданное количество порций соуса. Приготовление простых основных соусов	4
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 6.</i> 1. Подготовка презентаций по теме: «Современные тенденции в оформлении блюд соусами» 2. Работа со сборником рецептов и нормативной документацией 3. Подготовка к лабораторным работам, оформление отчётов по лабораторной работе. 4. Заполнение технологических карт.			
Раздел 7. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			20 (14/6)
Тема 8. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	1	Пищевая ценность овощных блюд. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.	2
	2	Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.	6
	3	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4
	4	Блюда из грибов. Требования к качеству и сроки хранения блюд из овощей и грибов.	2
	Практическая работа № 6. (при наличии указываются темы)		6

	1	Расчет массы потерь и отходов при механической обработке овощей и грибов, в зависимости от сезона. Приготовление блюд из овощей и грибов	6	
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 7.</i> <i>1. Подготовка презентаций по теме: «банкетные блюда из овощей»</i> <i>2. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией</i> <i>3. Подготовка к лабораторным работам, оформление отчётов по лабораторной работе.</i> <i>4. Заполнение технологических карт.</i>			
Раздел 8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			10 (4/6)	
Тема 9. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		4	
	1	Блюда и гарниры из круп и бобовых.	2	
	2	Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству и сроки реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	Практическая работа № 7. (при наличии указываются темы)		6	
	1	Расчет количества воды и жидкости для приготовления блюд. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий.	6	
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 8.</i> <i>1. Подготовка докладов по теме: «Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий»</i> <i>2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.</i> <i>3. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией</i> <i>4. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</i>			
Раздел 9. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.			30 (24/6)	
Тема 10. Технология	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		24	

приготовления блюд из рыбы.	1	Приготовление отварной и припущенной рыбы.	4	
	2	Приготовление жареной рыбы.	10	
	3	Приготовление запеченной рыбы.	4	
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	4	
	5	Требования к качеству блюд из рыбы.	2	
	Практическая работа № 8. (при наличии указываются темы)		6	
	1	Расчет количества потерь и отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2	
	2	Оформление технологических карт.		
	3	Приготовление и оформление блюд из рыбы.	4	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 9.</i>				
1. Подготовка презентаций по теме: «Современные тенденции в приготовлении и оформлении блюд из рыбы»				
2. Работа со сборником рецептов и нормативной документацией.				
Раздел 10. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.			40 (28/12)	
Тема 11. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Пищевая ценность мяса. Варка мяса.	4	
	2	Блюда из жареного мяса.	8	
	3	Блюда из тушёного и запеченного мяса.	6	
	4	Блюда из рубленого мяса.	4	
	5	Блюда из субпродуктов.	2	
	6	Блюда из мяса диких животных.	2	
	7	Требования к качеству мясных блюд.	2	
Практическая работа № 9. (при наличии указываются темы)		12		
1	Расчет количества потерь и отходов при обработке мяса.	6		
2	Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов.	6		

	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 10.</i> 1. Заполнение таблицы «Полуфабрикаты из котлетной массы» 2. Подготовить презентацию по теме: «Мясные блюда в банкетном исполнении» 3. Работа со сборником рецептов и нормативной документацией			
Раздел 11. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.			20	(14/6)
Тема 12. Технология приготовления блюд из птицы.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Характеристика и пищевая ценность блюд из домашней птицы.	2	
	2	Приготовление отварной и припущенной птицы и дичи	4	
	3	Приготовление жареной птицы и дичи	4	
	4	Приготовление тушеных блюд из птицы	2	
	5	Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения	2	
	Практическая работа № 10. (при наличии указываются темы)		6	
1	Разработка фирменного блюда из птицы. Приготовление и оформление блюд из птицы	6		
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 11.</i> 1. Подбор материала о современных блюдах из птицы и способах их оформления. 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.			
Раздел 12. Приготовление простых блюд из яиц и творога.			10	(6/4)
Тема 13. Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		6	
	1	Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.	2	
	2	Пищевая ценность творога. Блюда из творога.	2	
	3	Требования к качеству блюд из яиц и творога сроки их хранения	2	
	Практическая работа № 11. (при наличии указываются темы)		4	
1	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	4		

	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 12.</i> 1. Подготовка презентаций по теме: «Современные тенденции в оформлении блюд из творога». 2. Работа со сборником рецептов и нормативной документацией. 3. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.			
Раздел 13. Приготовление холодных блюд и закусок			30 (24/6)	
Тема 14. Технология приготовления и оформления салатов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		24	
	1	Значение холодных блюд в питании человека. Приготовление бутербродов.	4	
	2	Приготовление салатов. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.	8	
	3	Приготовление винегретов и закусок из овощей, яиц и грибов.	4	
	4	Приготовление рыбных блюд и закусок.	2	
	5	Приготовление мясных блюд и закусок.	4	
	6	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	Практическая работа № 12. (при наличии указываются темы)		6	
	1	Расчет необходимо количества сырья для приготовления заданного количества порций салата . Оформление технологических карт. Приготовление и оформление салатов	6	
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 13.</i> 1. Составление технологических схем приготовления салатов 2. Подготовка докладов по теме: «Традиционные салаты разных стран» 3. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.			
Раздел 14. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.			20 (14/6)	
Тема 15. Технология приготовления простых	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		14	
	1	Характеристика и пищевая ценность сладких блюд. Натуральные	4	

сладких блюд.		свежие фрукты и ягоды.		
	2	Приготовление компотов.	2	
	3	Приготовление железированных сладких блюд.	4	
	4	Приготовление горячих сладких блюд	2	
	5	Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд	2	
	Практическая работа № 13. (при наличии указываются темы)		6	
1	Приготовление оформление сладких блюд	6		
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 14</i> 1. Составление технологических схем приготовления сладких блюд. 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.			
Раздел 15. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.			6	
Тема 16. Технология приготовления холодных и горячих напитков.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			
	1	Характеристика напитков. Приготовление чая.	2	
	2	Приготовление кофе, какао, шоколада.	2	
	3	Приготовление холодных напитков. Требования к качеству, температурный режим подачи.	2	
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 15.</i> 1. Подготовка докладов по теме: «Традиции чаепития» 2. Составление технологических схем приготовления напитков 3. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.			
Раздел 16. Приготовление и оформление простых мучных изделий, блюд из теста с фаршем.			40 (34/6)	
Тема 17. Приготовление мучных изделий и блюд из теста с фаршем.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		34	
	1	Характеристика изделий из теста. Способы разрыхления теста.	4	
	2	Приготовление дрожжевого теста.	4	
	3	Приготовление изделий из дрожжевого теста.	8	

	4	Приготовление блинов и оладий.	2
	5	Приготовление бездрожжевого теста. Тесто для пельменей, вареников, блинчиков.	4
	6	Приготовление сдобного, заварного и слоёного теста.	4
	7	Приготовление фаршей.	4
	8	Приготовление мучных изделий регионов Поволжья.	4
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 16.</i> 1. Подготовка докладов по теме: «Мучные изделия русской кухни» 2. Составление технологических схем приготовления изделий. 3. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе		
Практическая работа № 14. (при наличии указываются темы) Расчет необходимо количества сырья для приготовления заданного количества порций мучных блюд . Оформление технологических карт. Приготовление и оформление мучных блюд.			6
Раздел 17. Приготовление и оформление кулинарной продукции для лечебного и школьного питания.			20 (14/6)
Тема 18. Технология приготовления блюд для лечебного и школьного питания.	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		14
	1	Основы лечебного питания.	2
	2	Виды щажения.	2
	3	Характеристика диет.	4
	4	Приготовление диетических блюд.	4
	5	Питание школьников.	2
	Практическая работа № 15. (при наличии указываются темы)		

	<p>1 Расчет необходимо количества сырья для приготовления заданного количества порций блюд лечебного питания . Оформление технологических карт. Приготовление и оформление блюд лечебного питания.</p>	6		
	<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 17.</i> <i>1. Подготовка докладов по теме: «Приготовление комплексных обедов для различных диет »</i> <i>2. Составление технологических схем приготовления блюд лечебного питания.</i> <i>3. Подготовка к лабораторным работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление отчётов по лабораторной работе.</i></p>			
<p>Учебная практика Виды работ: - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь - Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу - Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления - Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий - Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>		180		
<p>Производственная практика Виды работ:</p>		72		

- Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Оценивать наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроля выполнения помощником повара заданий
- Контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

<ul style="list-style-type: none"> - Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия - Производить подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Нарезать и формовать овощи и фрукты - Приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента - Приготовления и оформления холодных и горячих закусок - Приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд - Приготовления и оформления супов, отваров и бульонов - Приготовления и оформления горячих и холодных соусов - Приготовления и оформления блюд из овощей и грибов - Приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных - Приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи - Приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий - Приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента - Приготовления и оформления холодных и горячих десертов - Контроля хранения и расхода продуктов на производстве - Контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям 		
--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

Лаборатория: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- жарочный шкаф Аббат
- микроволновая печь - 1 шт.;
- плита электрическая - 6 шт.
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 3 шт.;
- мясорубка - 4 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- привод универсальн. с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 2 шт.;
- набор разделочных досок (деревянная): -15 комплектов;
- мерный стакан - 5 шт.;
- венчик - 5 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 10 шт.;
- сито - 5 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 2 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 2 шт.;
- насадки для кондитерских мешков - 5 комплектов;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 1 шт.

Базы практик, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ

профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Кофемолка;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Миксер (погружной)
Мясорубка
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфракрасный
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К, Арий, 2014
15. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016

17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
<http://docs.cntd.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. [ГАРАНТ](http://base.garant.ru)

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://docs.cntd.ru>

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru>

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://docs.cntd.ru>

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М: Академия, 2017
2. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М: Академия, 2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК и ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ОК 1-11	Выполнение действий по организации подготовки оборудования, инвентаря и рабочих мест в соответствии с инструкциями.	Экспертная оценка Производственная практика, оценка процесса. Учебная практика оценка процесса и продукта.

ПК 1.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. ОК 1-11	Выполнение действий по организации подготовки рабочих мест в соответствии с инструкциями.	Экспертная оценка на учебной практике и в рамках экзамена квалификационного Сравнение с эталоном (лист оценки) Производственная практика, оценка процесса.
	Приготовление оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий согласно ТЗ и стандартов чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.	
	Выполнение работ для подготовки к реализации готовых полуфабрикатов.	

4.1 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий непримиримое и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Доля обучающихся состоящих на различных видах учета, % - Профилактические беседы с сотрудниками правоохранительных органов, представителями иных структур. - педагогическое наблюдение.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах	Доля обучающихся принимавших участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях % – встреча с работодателями - методы экспертной оценки педагогов и самооценки учащихся;

		<p>профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	- педагогическое наблюдение.
ЛР 6	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении</p>	<p>Доля обучающихся вовлеченных к участию в проектной деятельности и волонтерских движениях, % - педагогическое наблюдение.</p>
ЛР 7	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Демонстрация навыков межличностного</p>	<p>Доля обучающихся, обладающих сформированными ценностными ориентациями и мотивированных на непрерывный личностный рост, % - Тестовая диагностика по методике Е.Щурковой “Размышляем о жизненном опыте” для определения</p>

		делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	нравственной направленности личности - педагогическое наблюдение.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.	Доля обучающихся, у которых сформировано уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп, % - Тестовая диагностика по методике Т.А. Криворотовой «Уровень восприятия многонациональной среды». - встреча с сотрудниками прокуратуры, а также представителями центров различных этнокультур - педагогическое наблюдение
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.	Доля обучающихся, у которых сформирована экологическая культура, % - Тестовая методика диагностики «Самооценка экологической культуры» Е.Ю. Ногтева, И.Д. Лушников - педагогическое наблюдение
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному	Оценка собственного продвижения,	Доля обучающихся получившие

	образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	личностного развития; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;	дополнительное образование в рамках ППСЗ, % - педагогическое наблюдение
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;	- Метод экспертной оценки результатов портфолио - педагогическое наблюдение