

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО Грозненский государственный нефтяной технический  
университет имени академика М.Д. Миллионщикова**

**СОГЛАСОВАНО**  
ООО «Лента» Директор ТК-195  
Р.М Мустаев  
2022 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Первый проректор  
И.Г. Гайрабеков  
2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

*ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»*

**Специальность**  
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

**Квалификация**  
*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Грозный – 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|--------|--|
| ПК 7.1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.                                 |
| ПК 7.2 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| иметь практический опыт в: | - подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;<br>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе |
|----------------------------|---|

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>-разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов.</li> </ul>   |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение провести презентацию по продаже блюд, напитков и кулинарных изделий и упаковывать, складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</li> </ul>  |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</li> </ul> |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего - **180 часов.**

из них:

на практики: учебную - **72** часа, производственную - **108** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды общих, профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля       | Объем образовательной программы, час. | Объем профессионального модуля, час.                  |                    |   |   |                        |           |                  |
|--|--|---------------------------------------|---|--------------------|---|---|------------------------|-----------|------------------|
|  |  |                                       | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                    |   |   | Самостоятельная работа | Практики  |                  |
|  |  |                                       | <i>Обучение по МДК</i>                                |                    |   |   |                        | Учебная   | Производственная |
|  |  |                                       | Всего, часов  | <i>В том числе</i> |   |   |                        |           |                  |
| лекционных занятий                       | практических занятий                                 | лабораторных занятий                  |   |                    |   |   |                        |           |                  |
| ПК7.1-7.2<br>ОК 01-11                    | ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»          | -                                     | -   | -                  | - | - | -                      | -         | -                |
| ПК7.1-7.2<br>ОК 01-11                    | Учебная практика                                     | <b>72</b>                             | -   | -                  | - | - | -                      | 72        | -                |
| ПК7.1-7.2<br>ОК 01-11                    | Производственная практика (по профилю специальности) | <b>108</b>                            | -   | -                  | - | - | -                      | -         | 108              |
| ПК7.1-7.2<br>ОК 01-11                    | Экзамен квалификационный                             |                                       | -   | -                  | - | - | -                      | -         | -                |
|  |  |                                       | -   | -                  | - | - | -                      | -         | -                |
|  | <b>Всего часов</b>                                   | <b>180</b>                            | -   | -                  | - | - | -                      | <b>72</b> | <b>108</b>       |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов |
|-----------------------------|---|-------------|
| 1                           | 2   | 3           |
| <b>Учебная практика</b>     |   |             |
| <b>Виды работ</b>           | <b>Практические занятия</b>   | <b>72</b>   |
|                             | 1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.   | 6           |
|                             | 2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  |             |
|                             | 3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 6           |
|                             | 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.   | 6           |
|                             | 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.          | 6           |
|                             | 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  | 10          |
|                             | 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |             |
|                             | 8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.   |             |
|                             | 9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих  | 6           |

|                   |  |            |
|-------------------|--|------------|
|                   | действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями с учетом стандарта WS.                                     |            |
|                   | 10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.   | 6          |
|                   | 11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче с учетом стандартов WS.   | 6          |
|                   | 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана с учетом стандартов WS.   | 8          |
|                   | 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |            |
|                   | 14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.   | 6          |
|                   | 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.   | 6          |
|                   | <b>Производственная практика</b>   |            |
|                   | <b>Практические занятия</b>  | <b>108</b> |
| <b>Виды работ</b> | 1 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.   | 12         |
|                   | 2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.   | 20         |
|                   | 3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,  |            |

|  |   |    |
|--|---|----|
|  | домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. .Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  |    |
|  | 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.   |    |
|  | 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  | 12 |
|  | 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  | 10 |
|  | 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |    |
|  | 8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.   |    |
|  | 9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | 20 |
|  | 10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  | 10 |
|  | 11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.   |    |
|  | 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.   | 14 |
|  | 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и   |    |



|              |  |            |
|--------------|--|------------|
|              | горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.   |            |
|              | 14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.   |            |
|              | 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 10         |
| <b>Всего</b> |  | <b>180</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы ПМ предусмотрены следующие специальные помещения: Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренные образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования ФГОС.

Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Библиотечный фонд и электронные образовательные, информационные ресурсы, использованные при реализации программы профессионального модуля:

#### **Основная литература:**

1. Управление качеством технологических процессов: монография / Т. Н. Антипова, Н. П. Асташева, Е. А. Жидкова [и др.]. – Королёв: Научный консультант, 2017. – 189с – Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. <https://profspo.ru/books>

2. Куняев, Н. Н. Документоведение: учебник / Н. Н. Куняев, Д. Н. Уралов, А. Г. Фабричнов; под редакцией Н. Н. Куняев. – Москва: Логос, 2018. – 352 с. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. –<https://profspo.ru/books>

3. Документоведение и архивоведение: словарь-справочник для студентов, обучающихся по специальности 032001 Документоведение и документационное обеспечение управления / О. Г. Усанова, А. В. Лушникова, А. Г. Азнагулова, М. В. Моторная. – Челябинск: Челябинский государственный институт культуры, 2019. – 116 с. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. <https://profspo.ru/books>

4. Ершов, А. К. Управление качеством: учебное пособие / А. К. Ершов. – Москва: Логос, 2018. – 284 с. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. <https://profspo.ru/books>

#### **Дополнительная литература:**

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие. - 5-е изд., перераб. - М.: Академия, 2011. - 512 с.

- Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011. - 480 с.
- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М.: Современная школа, 2006.- 288 с.
- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д.: Феникс, 2003.- 320 с.
- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера: учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с. - Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия 2014. – 432 с.
- Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия»,2008.- 320 с.
- Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Академия», 2008. – 176 с.

### **Интернет ресурсы:**

- Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: и К, 2018. - 208 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. (<http://znanium.com>)
- Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коники. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. (<http://znanium.com>)
- Каневец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Каневец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с. (<http://znanium.com>)
- Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. (<http://znanium.com>)
- Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с. (<http://znanium.com>)
- Ивчатов, А. Л. Химия воды и микробиология : учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - М. : ИНФРА-М, 2018.- 218с. (<http://znanium.com>)
- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] :Учебни / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. (<http://znanium.com>)

- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 480 с. (<http://znanium.com>)
- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. (<http://znanium.com>)
- Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 412 с. (<http://znanium.com>)
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 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

**Периодические издания:**

1. Коллекция рецептов;
2. Кондитерское производство;
3. Школа гастронома;
4. Кулинарный практикум от шефа – повара;
5. Школа кулинара;
6. Люблю готовить;
7. Пищевая промышленность;
8. Охрана труда и пожарная безопасность;
9. Гражданская защита.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><i>ПК 7.1</i><br/>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>  | <p>91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично)<br/>71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо)<br/>61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно)<br/>Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p> | <p>Собеседование<br/>Опрос студента<br/>Выполнение практического задания<br/>Зачет/экзамен</p> |
| <p><i>ПК 7.2</i><br/>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>                | <p>91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично)<br/>71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо)<br/>61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно)<br/>Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p> | <p>Собеседование<br/>Опрос студента<br/>Выполнение практического задания<br/>Зачет/экзамен</p> |
| <p><i>ОК 01.</i><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                    | <p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br/>2 балла-показатель присутствует полностью,<br/>1 балл-частично присутствует,<br/>0 баллов-отсутствие показателя.</p>  | <p>Собеседование<br/>Опрос студента<br/>Выполнение практического задания<br/>Зачет/экзамен</p> |
| <p><i>ОК 02.</i><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br/>2 балла-показатель присутствует полностью,<br/>1 балл-частично присутствует,<br/>0 баллов-отсутствие показателя.</p>  | <p>Собеседование<br/>Опрос студента<br/>Выполнение практического задания<br/>Зачет/экзамен</p> |
| <p><i>ОК 03.</i><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br/>2 балла-показатель присутствует полностью,<br/>1 балл-частично присутствует,<br/>0 баллов-отсутствие показателя.</p>  | <p>Собеседование<br/>Опрос студента<br/>Выполнение практического задания<br/>Зачет/экзамен</p> |
| <p><i>ОК 04.</i><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>   | <p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br/>2 балла-показатель присутствует</p>   | <p>Собеседование<br/>Опрос студента</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| коллегами,<br>руководством,<br>клиентами  | полностью,<br>1 балл-частично присутствует,<br>0 баллов-отсутствие показателя.  | Выполнение<br>практического задания<br>Зачет/экзамен                                    |
| <i>ОК 05.</i><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br>2 балла-показатель присутствует полностью,<br>1 балл-частично присутствует,<br>0 баллов-отсутствие показателя.  | Собеседование<br>Опрос студента<br>Выполнение<br>практического задания<br>Зачет/экзамен |
| <i>ОК 09.</i><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | - « <b>зачтено</b> » выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений<br>- « <b>не зачтено</b> » выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач | Собеседование<br>Опрос студента<br>Выполнение<br>практического задания<br>Зачет/экзамен |
| <i>ОК 10.</i><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  | Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br>2 балла-показатель присутствует полностью,<br>1 балл-частично присутствует,<br>0 баллов-отсутствие показателя.  | Собеседование<br>Опрос студента<br>Выполнение<br>практического задания<br>Зачет/экзамен |
| <i>ОК 11.</i><br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   | Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям):<br>2 балла-показатель присутствует полностью,<br>1 балл-частично присутствует,<br>0 баллов-отсутствие показателя.  | Собеседование<br>Опрос студента<br>Выполнение<br>практического задания<br>Зачет/экзамен |

**Разработчик:**  
Преподаватель ФСПО

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.Р. Ахмедова

**Согласовано:**  
Председатель ПЦК  
«СиЭЗиС, ПБ»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)


Ш.А. Мусостов

Зам. декана по УМР ФСПО

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.И. Дагаев

Директор ДУМР

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.А. Магомаева