

**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
« 26 » 08 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
И.Г. Гайрабеков
« 08 » 2020 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 – 2020 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; - 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"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; -разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - 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; - 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; - 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; - 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; - организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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 ОК 01-11	ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК7.1-7.2 ОК 01-11	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	-
ПК7.1-7.2 ОК 01-11	Производственная практика (по профилю специальности)	108	-	-	-	-	-	-	108
ПК7.1-7.2 ОК 01-11	Экзамен квалификационный		-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-
	Всего часов	180	-	-	-	-	-	72	108

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
Учебная практика		
Виды работ	Практические занятия	72
	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
	Производственная практика	
	Практические занятия	108
Виды работ	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
Всего		180

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. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. (<http://znanium.com>)
- Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец 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> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично) 71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен</p>
<p><i>ПК 7.2</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично) 71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен</p>
<p><i>ОК 01.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен</p>
<p><i>ОК 02.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен</p>
<p><i>ОК 03.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен</p>
<p><i>ОК 04.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует</p>	<p>Собеседование Опрос студента</p>

коллегами, руководством, клиентами	полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.	Выполнение практического задания Зачет/экзамен
<i>ОК 05.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.	Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен
<i>ОК 09.</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- « зачтено » 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 - « не зачтено » 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 Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен
<i>ОК 10.</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.	Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания Зачет/экзамен
<i>ОК 11.</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценивание по критериям по виду деятельности (компетенциям): 2 балла-показатель присутствует полностью, 1 балл-частично присутствует, 0 баллов-отсутствие показателя.	Собеседование Опрос студента Выполнение практического задания 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