

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе

С.Ф.Бегунова
«29» августа 2025 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Новосибирск,
2025г.


Рабочая программа профессионального **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

1. Койнова Елена Германовна, преподаватель высшей квалификационной категории.
2. Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии
 А.П. Козаренко

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)»**соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.13 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.14 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 7.15 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 7.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.18 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 7.19 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.20 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 7.21 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 7.22 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.23 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.24 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.25 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 7.26 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 7.27 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.28 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании; при профессиональной подготовке (подготовка новых рабочих, переподготовка и повышение квалификации) работников по специальностям «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего, (среднего) полного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Уметь:

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- оценивать качество готовых изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления.
- делать анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- производить расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок.

- уметь готовить, оформлять и презентовать простые кулинарные блюда, кондитерскую и шоколадную продукцию
- изучить ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.
- изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Знать:

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила поведения бракеража;
- подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуры и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов, мяса;
- задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристики диет.
- 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
- 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
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 422 часов,

из них на освоение МДК-210 часов;

на практики:

учебную - 72 часов;

производственную – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья и продуктов.
ПК 7.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд
ПК 7.3.	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб..
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия.
ОК 01.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						
			Обучение по МДК, час			Практики			
				в том числе					
			Всего часов	лабораторные и практические занятия (часов)	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-ПК 7.5	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.	224	210	112	-	-	-	16	
ПК 7.1-ПК 7.5	Учебная и производственная практики	180				72	108		
	ВСЕГО	422	210	112	-	72	108	16	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел модуля 1 МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			208	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			422	
Тема 1.1.1. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	Содержание		14	
	1	Ассортимент, пищевая ценность и основные характеристики различных видов овощей, плодов, пряностей, приправ и грибов.		2
	2	Техника нарезки овощей, грибов для фарширования.		2
	3	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учётом разных типов овощей и диетического питания		
	4	Технология приготовления простых блюд из традиционных видов овощей		
	5	Способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.		
	6	Требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей		
	7	Правила проведения бракеража готовых блюд.		
	Практические занятия		12	
	1	Практическая работа №1 «Изучение организации работы овощного и горячего цехов».		

	2	Практическая работа №2 «Органолептическая оценка качества овощей, плодов и грибов».		
	3	Практическая работа №3 «Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ». Практическая работа №4 «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке грибов».		
	4	Практическая работа №5 «Составление технологических схем фарширования различных видов овощей».		
	5	Практическая работа №6 «Составление технологических схем приготовления простых блюд из грибов».		
	6	Практическая работа №7 «Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и грибов».		
Тема 1.1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		28	
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.		2
	2	Пищевая ценность и требования к качеству яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.		
	3	Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	4	Ассортимент и технология приготовления каш для гарниров и блюд из круп.		
	5	Технология приготовления простых блюд из кукурузы и бобовых предназначенных для последующего их использования.		
	6	Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, предназначенных для последующего их использования.		
	7	Технология приготовления простых блюд из яиц.		
	8	Технология приготовления холодных блюд из творога.		
	9	Технология приготовления горячих блюд из творога.		

	10	Технология приготовления простых жареных мучных блюд.		
	11	Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, бобовых, предназначенных для последующего их использования.		
	12	Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего их использования.		
	13	Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, творога, предназначенных для последующего их использования.		
	14	Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из теста, предназначенных для последующего их использования		
		Практические работы	22	
	1	Практическая работа №8 «Составление таблицы: «Товароведная характеристика зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, жиров, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока».		
	2	Практическая работа №9 «Составление технологических схем подготовки зерновых продуктов, муки, жиров, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока, макаронных изделий».		
	3	Практическая работа №10 Составление таблицы: «Кулинарная характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста».		
	4	Практическая работа №11 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».		
	5	Практическая работа №12 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».		
	6	Практическая работа №13 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов».		
	7	Практическая работа №14 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».		
	8	Практическая работа №15 «Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки круп, бобовых и макаронных изделий».		

	9	Практическая работа №16 «Составление технологических схем приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».		
	10	Практическая работа №17 Составление таблицы: «Кулинарная характеристика блюд из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы».		
	11	Практическая работа № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы».		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы ассортимента продуктов. Составление информационной карты о продуктах. Составление таблицы нормы жидкости, соли и сахара на 1 кг крупы. Составление схемы приготовления каш различной консистенции. Составление инструкционно-технологических карт приготовления каш и гарниров из круп. Составление схемы приготовления котлет. Составление схемы приготовления биточков. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из каш. Подготовка презентаций на тему: «Приготовление блюд из каш», «Приготовление каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие, каш из концентратов)» . Составление схемы приготовления блюд из бобовых. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд и гарниров из бобовых. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий». Составление схемы приготовления гарниров из макаронных изделий. Составление схемы приготовления блюд из макаронных изделий. Подготовка рефератов на тему: «Приготовление блюд из макаронных изделий в различных странах мира». Составление схемы обработки яиц. Составление схемы приготовления блюд из яиц. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из яиц. Составление схемы приготовления творожной массы. Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных блюд из творога. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих блюд из творога.		10	

	Составление схемы приготовления пудинга, сырников сладких			
Тема 1.1.3. Подготовка сырья и приготовление основных супов и соусов.	Содержание		12	
	1	Классификация бульонов, отваров и супов. Пищевая ценность бульонов, отваров и супов.		2
	2	Технология приготовления бульонов и отваров.		
	3	Технология приготовления основных супов. Технология приготовления гарниров к супам. Методы сервировки и подачи бульонов и отваров.		
	4	Варианты оформления основных супов и бульонов для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов и бульонов, предназначенных для последующего использования.		
	5	Ассортимент компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов. Варианты использования при подаче блюд, приготовленных основных соусов и заправок. Требования к безопасности хранения		
	Практические занятия		22	
	1	Практическая работа №19 «Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров».		
	2	Практическая работа №20 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых супов, бульонов и отваров».		
	3	Практическая работа №21 «Составление таблицы: «Кулинарная характеристика супов, бульонов и отваров»		
	4	Практическая работа №22 «Составление таблицы: «Кулинарная характеристика сладких, молочных и холодных супов»		
	5	Практическая работа №23 «Составление схемы приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями».		

	6	Практическая работа №24 «Разработка ассортимента холодных и горячих соусов».		
	7	Практическая работа №25 «Расчёт массы сырья и отходов для приготовления холодных и горячих соусов».		
	8	Практическая работа №26 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.»		
	9	Лабораторная работа Приготовление заправочных супов	6	
Тема 1.1.4 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.	Содержание		14	
	1	Классификация, пищевая ценность и основные характеристики различных видов рыб и морепродуктов.		2
	2	Технология обработки рыбы с костным скелетом и рыбы осетровых пород. Правила охлаждения и хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы.		
	3	Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы (рыбной котлетной массы и изделий из нее). Технология приготовления рыбы, тушеной, запеченной и блюд из рыбной котлетной массы		
	4	Технология обработки и приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Технология приготовления рыбы отварной, припущенной и жареной.		
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы.		2
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы..		3
	7	Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы и рыбных блюд. Правила проведения бракеража.		
	Практические занятия		18	
	1	Практическая работа №27 «Изучение организации работы рыбного цеха»		
	2	Практическая работа №28 «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы».		

	3	Практическая работа №29 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и рыбных блюд».		
	4	Практическая работа №30 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов»		
	5	Практическая работа №31 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы»		
	6	Практическая работа №31 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления простых рыбных блюд».		
	7	Практическая работа №31 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления жареной, тушеной, запеченной рыбы».		
	8	Практическая работа №34 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления отварной, припущенной рыбы»		
	9	Практическая работа №31 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления припущенной рыбы»		
Самостоятельная работа 1 Определение вида рыбы и ее доброкачественности по внешним признакам. 2 Составление схемы первичной обработки рыбы. 3 Составление инструкционно-технологической и технологической карты разделки рыбы на порционные куски. 4 Определение показателей качества рыбного фарша по внешним показателям. 5 Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления отварной рыбы осетровых пород. 6 Подготовка различных видов панировки для панирования полуфабрикатов из рыбы осетровых пород. 7 Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления жареной рыбы основным способом. 8 Составление инструкционно-технологической технологической карты приготовления блюд из рыбной котлетной массы. 9 Таблица полуфабрикатов.			4	
Тема 1.1.5 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы		Содержание	16	
	1	Основные характеристики и пищевая ценность мяса крупного рогатого и мелкого скота, субпродуктов, мяса диких животных и домашней птицы.		2
	2	Технология приготовления маринадов для мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		3

	3	Способы минимизации отходов при разделке мясных туш, субпродуктов и домашней птицы. Методы, способы и правила приготовления основных полуфабрикатов из мяса.		
	4	Примерные нормы выхода готовых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи. Требования к качеству и правила хранения основных полуфабрикатов		
	5	Ассортимент основных блюд из мяса. Требования к качеству готовых основных блюд из мяса. Последовательность		
	6	Выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса.		
	7	Варианты оформления основных блюд из мяса, для подачи в виде блюда и горячей закуски. Ассортимент блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов.		
	8	Технология приготовления основных блюд из домашней птицы Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного продукта. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи.		
	Практические занятия		20	
	1	Практическая работа №36 «Изучение организации работы мясного цеха».		
	2	Практическая работа №37 «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи».		
	3	Практическая работа №38 «Составление таблицы «Основные характеристики полуфабрикатов из рубленой массы»		
	4	Практическая работа №39 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд»		

	5	Практическая работа №40 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов» Практическая работа №41 «Расчет стоимости мясных блюд. Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки мяса, домашней птицы».		
	6	Практическая работа №42 «Составление инструкционно-технологических карт приготовления мясных полуфабрикатов и простых мясных блюд».		
	7	Практическая работа №43 «Составление технологических схем первичной обработки мяса, домашней птицы».		
	8	Лабораторная работа Приготовление мясных блюд из рубленых полуфабрикатов	6	
Тема 1.1.6. Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок		Содержание	10	
	1	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок.		2
	2	Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		2
	3	Изучение нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания		
	4	Технология приготовления и оформления салатов. Технология приготовления салатных заправок и основных холодных закусок		
	5	Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд		
		Практические занятия	14	
	1	Практическая работа №44 «Изучение организации работы холодного цеха»		
	2	Практическая работа №45 «Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления салатов-коктейлей и простых холодных блюд».		
	3	Практическая работа №46 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных блюд и закусок»		
	4	Практическая работа №47 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов»		

	5	Практическая работа №48 «Составление технологических схем приготовления закусок».		
	6	Практическая работа №49 «Составление технологических схем приготовления студней».		
	7	Практическая работа №50 «Составление технологических схем приготовления паштетов».		
Тема 1.1.7. Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков.		Содержание		
	1	Ассортимент и технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Органолептические способы определения степени готовности	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1	Практическая работа №51 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков».	4	
	2	Практическая работа №52 «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов»		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1 Составление таблицы ассортимента кофе чай. 2 Составление таблицы ассортимента напитков. 3 Напитки традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. 4 Напитки, традиционные для кубанской кухни, особенности их приготовления и подачи			2	
Учебная практика по ПМ.07 Виды работ: 1. Совершенствование навыков первичной обработки сырья и продуктов. 2. Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из овощного сырья. 3. Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из мясного сырья. Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбного сырья. 4. Совершенствование навыков приготовления и оформления блюд, гарниров, требующие простой кулинарной обработки. . 5. Совершенствование навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, требующие простой кулинарной обработки. 6. Совершенствование навыков приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.			72	
Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ: 1. Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов.			108	

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
3. Приготовление супов, соусов.		
4. Приготовление блюд из рыбы.		
5. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
6. Приготовление холодных блюд и закусок.		
7. Приготовление сладких блюд и напитков.		
8. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	224	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие:

Кабинеты:

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех;

Учебный бар.

Доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др;

Техническими средствами:

Компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором, муляжами, плакатами.

Учебный кулинарный цех оснащен:

1. весоизмерительное оборудование:
2. весы настольные электронные.
3. холодильное оборудование:
4. шкаф холодильный, шкаф морозильный.
5. механическое оборудование:
6. блендер, мясорубка,
7. процессор кухонный, овощерезка, миксер,
8. привод универсальный со сменными механизмами, тестомесильная, взбивальная машины, протирачная машина.
9. тепловое оборудование:
10. плиты электрические, шкаф пароконвекционный, расстоечный шкаф, сковорода,
11. шкаф жарочный, фритюрница, микроволновая печь.
12. оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: рефрактометр,
13. оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Реализация рабочей программы модуля предполагает учебную и производственную практику по профилю специальности в предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, комбинаты питания, столовые и др)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.
 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
 3. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
 8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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.
10. 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://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. 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:
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. 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, 2021.- 544с.
17. 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, 2022.- 808с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2021. – 615 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 384 с
22. 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», 2023. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 80 с.
25. 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», 2021. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2022. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2025. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2022 – 373 с.
31. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с.
32. 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», 2021. – 432 с

3.2.1. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 160 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для получения знаний в рамках профессионального модуля предусмотрены занятия в форме лекций, лекций с элементами беседы, работа с нормативными документами, решение практических и ситуационных задач, оформление нормативных документов в ручном варианте и с использованием автоматизированных технологических программ, компьютерное тестирование.

Более углубленное изучение модуля производится концентрированно на производственной практике по профилю специальности.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Организация обслуживания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования и опыта работы, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля; преподаватели междисциплинарных курсов, а также дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Охрана труда»; «Организация обслуживания»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы, методы контроля и оценки
ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выполнения расчетов, умение пользоваться таблицами, точность и грамотность разработки технологической документации; - умение безопасно пользоваться оборудованием, правильно и безопасно пользоваться производственным инвентарем 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выполнения расчетов, умение пользоваться таблицами, точность и грамотность разработки технологической документации; - качество выполненной работы по приготовлению полуфабрикатов из сырья для кулинарной продукции. - умение безопасно пользоваться оборудованием, правильно и безопасно пользоваться производственным инвентарем 	
ПК 7.3 Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выполнения расчетов технологической документации, умение пользоваться таблицами, точность и грамотность разработки технологической документации по приготовлению простых блюд и гарниров; - качество выполненной работы по приготовлению блюд. - умение безопасно пользоваться оборудованием, правильно и безопасно пользоваться производственным инвентарем. 	
ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> - качество выполненной работы по приготовлению мучных изделий. - умение безопасно пользоваться оборудованием, правильно и безопасно пользоваться производственным инвентарем. 	
ПК 7.5 Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выполнения расчетов, умение пользоваться таблицами, точность и грамотность разработки технологической документации; - качество выполненной работы по приготовлению простых мучных кондитерских изделий; - умение безопасно пользоваться оборудованием, правильно и безопасно пользоваться производственным инвентарем 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы, методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; 	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	-понимание значимости своей специальности;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- правильность организации физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - правильность и своевременность применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

<p style="text-align: center;">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p style="text-align: center;">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;	ЛР 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в 16 сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;	ЛР 7
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 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий педагог - психологическую устойчивость в ситуативно сложных или	ЛР 9

стремительно меняющихся ситуациях;	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР13
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР14
Стремящийся к участию в конкурсах профессионального мастерства и в проектной деятельности.	ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации² (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР ...
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями³ (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР ...

¹ Разрабатывается ФУМО СПО.

² Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

³ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Содержание и формы деятельности	Участники (курс)	Место проведения	Период проведения (месяц)	Ответственные	Коды ЛР
<p><i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы.</i></p> <p><i>Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, , урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i></p>					
Тренинг: Адаптация и приспособление студентов к новой системе обучения, к новому коллективу	1	техникум	в течение года	педагог-психолог, классный руководитель, преподаватели	ЛР 3 ЛР 8 ЛР 14 ЛР 15
Классный час: Финансовая и правовая грамотность работников сферы обслуживания (индустрии питания)	1	технику	март	преподаватели правовых и экономических дисциплин	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 14 ЛР 15

Разработчики:

ЧПОУ «НКТ имени А.Н.
Косыгина Новосибирского
облпотребсоюза»

место работы

преподаватель первой
квалификационной категории

занимаемая должность

Преподаватель высшей
квалификационной категории

занимаемая должность

А.В.Евменова

инициалы, фамилия

Е.Г.Койнова

инициалы, фамилия