

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей
в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Курс 3

Семестр: 6

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой)
комиссией _____

наименование цикловой комиссии _____

Протокол № 10 от « 16 » 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К _____



Подпись



ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР



Подпись

ФИО

16 09 2022 г.

Рабочая программа профессионального **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд
разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.012.15. поварское и кондитерское дело базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы профессии УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г.

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Гасанова Жавгарат Добаевна



Рецензенты: _____



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Выполнение работ по профессии 33.11 Повар" и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
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 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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 84

Из них на освоение МДК 07.01 – 72;

Аттестация -12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	9	10
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд		84	72	64	-		-
ПК 7.1; ПК 7.2 ОК 01- ОК 04; ОК 07.	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	28		-		-
ПК 7.3-ПК 7.5 ОК 01- ОК 04; ОК 07.	Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.	20	104		-		-
ПК 7.6; ОК 01- ОК 04; ОК 07, ОК 09- ОК11	Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	12	20		-		-
ПК 7.7; ОК 01- ОК 04; ОК 07.	Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	20	30		-		-
	Аттестация (экзамен)	12					-
	Всего:	84	72	64	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.11 Повар
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала	2
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	Практическая работа. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	2
	1. Обработка и формы нарезки картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов.	
	2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	
	Практическая работа. Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья,приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	2
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
Тема 1.4 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	
	Практическая работа. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2

Тема 1.5 Обработка, подготовка, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	2
	Практическая работа. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.		
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники)	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск соуса грибного, молочного и сметанного основных и их производных.	2

к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов.		
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	2
	Практическая работа. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов.	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	2
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
Тема 2.9. Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала	2
	Практическая работа. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание учебного материала	2
	Практическая работа. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Тема 2.12.	Содержание учебного материала	2

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Практическая работа. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		
Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала Практическая работа. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	4
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	4
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		

сложного ассортимента.		
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желеированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	8
Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Аттестация		12
Всего		84 (72+12)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория 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 обучения

Основные источники:

- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2016.- с.

- Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2017. - 256 с.

- Бурчакова, И. Ю. 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 : учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.
- Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М. : Юрайт, 2017. - 199 с.

Дополнительные источники:

- 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.
- Ан드로сов 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 рецептов 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.

Электронные издания (электронные 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. Мальгина. — 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>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров; демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима; демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

различным контекстам.	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	выполнения практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024